CASO
GERMANY

Betriebsanleitung

Dampfgarer D 26

Artikel Nr. 3065



Inhalt	Seite







Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
Sehr geehrter Kunde,

bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Dampfgarer in Betrieb nehmen. Beachten Sie bitte insbesondere die Sicherheitshinweise auf den folgenden Seiten.
Bewahren Sie diese Anleitung zur zukünftigen Bezugnahme auf und reichen Sie sie weiter, falls Sie den Dampfgarer an jemand anderen weitergeben.

Vor der Inbetriebnahme

Prüfen Sie das Gerät auf etwaige Schäden wie eine mangelhaft ausgerichtete oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen und Dichtungsflächen, gebrochene und lose Scharniere bzw. Verschlüsse, sowie Beulen im Garraum und an der Tür. Sollten Schäden auffallen, so setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.
Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Die Garantie erlischt bei unsachgemäßer Benutzung.

Die Stromanschlüsse und der Stecker dürfen keine Schäden aufweisen. Falls Sie Schäden feststellen, lassen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme von einer qualifizierten Fachkraft prüfen, um Gefahren zu vermeiden.

Installation

1. Vergewissern Sie sich, dass das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen entfernt wurde.
2. Der Wassertank muss gefüllt und an dem Gerät angebracht sein.
3. Nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt!
4. Der Dampfgarer muss auf einer flachen, stabilen Fläche mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
5. Achten Sie auf eine waagerechte Positionierung des Dampfgarers. Der Dampfgarer sollte nicht mit nassen, feuchten oder brennbaren Materialien in Kontakt kommen.
6. Gewährleisten Sie eine ausreichende Luftzufuhr. Halten Sie einen Abstand von 20 cm oberhalb des Dampfgarers, zu beiden Seiten jeweils 5 cm und nach hinten 10 cm.
7. Stellen Sie niemals Gegenstände oder ähnliches auf das Gerät.
8. Stellen Sie das Gerät nicht im geschlossenen Schrank auf.

9. Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Dampfgarer oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
10. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
11. Sollte ein Verlängerungskabel benötigt werden, darf dieses maximal 3 m lang sein und muss einen Querschnitt von 2 mm aufweisen. Ein eventueller Zwischenschalter muss für min. 16 A. ausgelegt sein. Bitte rollen Sie das Verlängerungskabel immer vollständig aus.

Erdungsanleitung

Das Gerät muss geerdet werden. Dieser Dampfgarer ist mit einem Stromkabel ausgestattet, das mit einer Erdungsleitung und einem Erdungskontakt versehen ist. Es muss an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Wandsteckdose angeschlossen werden. Bei einem elektrischen Kurzschluss vermindert die Erdung die Stromschlaggefahr durch die Ableitung des elektrischen Stroms. Es wird empfohlen einen getrennten Stromkreis, der ausschließlich den Dampfgarer versorgt, bereitzustellen.

WARNUNG:

Die Verwendung einer nicht geerdeten Steckdose kann einen Stromschlag verursachen.

Hinweis: Wenden Sie sich bei etwaigen Fragen bezüglich Erdung oder Elektroinstallation an einen qualifizierten Elektriker oder Wartungstechniker. Weder der Hersteller noch der Händler kann für die Beschädigung des Dampfgarers oder Personenschäden haften, die aus der Nichtbefolgung des Elektroanschlusses resultieren.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten unter anderem die folgenden grundsätzlichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden:

1. Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes die Bedienungsanleitung durch.
2. Dieser Typ von Dampfgarer ist spezifisch für das Dünsten und Erhitzen von Lebensmitteln konzipiert. Erzeugen Sie in diesem Gerät keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe. Das Gerät ist ausschließlich für einen bestimmungsgemäßen Einsatz im privaten Bereich geeignet. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
3. Betreiben Sie den Dampfgarer nicht, wenn er leer ist.
4. Hinweis: Der Dampfgarer ist nicht zum Erwärmen/Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
5. Wenn Sie das 1. Mal ein Grill- oder Kombinationsprogramm benutzen, werden Sie Rauch und einen unangenehmen Geruch feststellen, dies bei erstmaligem Gebrauch normal.

6. **WARNUNG:** Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder und andere nicht kompetente Personen, sowie Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluß sollten ferngehalten werden.
7. **WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
8. Wenn ein Problem bei der Wasserleitung auftritt, ein Wassermangel auf dem Display angezeigt wird und ein akustisches Signal ertönt, kann es sein dass,
   - sich kein Wasser im Tank befindet.
   - der Tank nicht eingesetzt ist.

   Schließen Sie die Tür und der Kochvorgang wird nach der Behebung der oben genannten Probleme fortgesetzt.
9. Behalten Sie den Dampfgarer beim Erwärmen von Kochgut in Kunststoff- oder Papierbehältern im Auge, da diese sich leicht entzünden könnten.
10. Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Dampfgarer nicht verwendet wird.
11. **WARNUNG**: Benutzen Sie den Dampfgarer nicht um flüssiges oder feste Gerichte in verschlossenen Behältern zu erwärmen, da Sie explodieren könnten.
12. Verwenden Sie den Dampfgarer nicht zum Frittieren. Heißes Öl kann Teile und Kochgeschirr beschädigen und sogar Hautverbrennungen verursachen.
13. Stechen Sie dickschaliges Kochgut wie Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel und Röstkastanien vor dem Garen ein.
14. Der Inhalt von Babyflaschen und -gläsern sollte vor dem Servieren umgerührt oder geschüttelt werden. Zusätzlich sollte die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
15. **Warnung**: Der Dampfgarer ist während des Kochvorganges sehr heiß, so dass Dampf austreten kann. Bitte halten Sie Kinder fern. Besondere Vorsicht ist geboten, um ein Berühren mit den Heizelementen zu vermeiden.
16. Benutzen Sie Handschuhe, wenn Sie Gerichte aus dem Dampfgarer nehmen, um Verbrennungen infolge überhöhter Hitze zu vermeiden.
17. Zugängliche Teile können während des Kochvorganges heiß werden. Kinder sollten ferngehalten werden. Wenn Sie ein Grill- oder Kombinationsprogramm benutzen berühren Sie das Fenster und den Rahmen nicht.

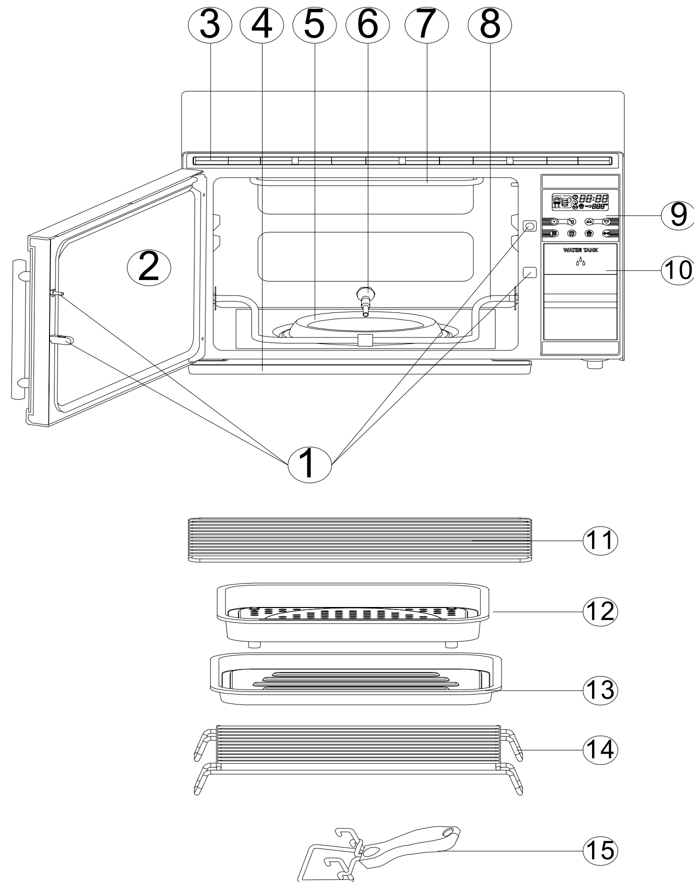
18. Nachdem ein Grill- oder Kochprogramm beendet ist, lassen Sie den Dampfgarer mindestens 5-10 Minuten ruhen, um die heiße Luft im Innenraum herunterzukühlen zu lassen. Erst dann können Sie ein Dampfgarprogramm starten.
19. Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen Front und Tür und verhindern Sie die Ablagerung von Schmutz- oder Reinigungsmittelrückständen an den Dichtungsflächen.
20. Betreiben Sie den Dampfgarer nicht, wenn er beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Tür ordnungsgemäß schließt und keine Beschädigung vorliegt.
21. Der Dampfgarer darf nur von qualifiziertem Fachpersonal repariert werden.
22. Reinigen Sie den Innenraum nicht, bevor der Kochvorgang beendet ist. Warten Sie ca. 30 Minuten bis der Innenraum und die Heizstäbe abgekühlt sind.
23. **Warnung:** Der Wassertank muss vor dem Benutzen gefüllt und angebracht sein.
24. Die Gerätetür vorsichtig öffnen, da kurzzeitig heißer Dampf entweichen kann.
25. Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile - außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen, um den Neugeruch zu beseitigen.
26. Das Gerät darf nicht mit einer separaten Zeitschaltuhr betrieben werden.
27. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.

Dampfgaren

Mit diesem Gerät können Sie schonend garen. Der Dampf umschließt die Speisen, sodass Vitamine, Spurenelemente und Aromen erhalten bleiben. Sie können verschiedene Speisen auch zusammen garen, diese behalten Ihren Eigengeschmack, sowie Ihre Form und Farbe bei.

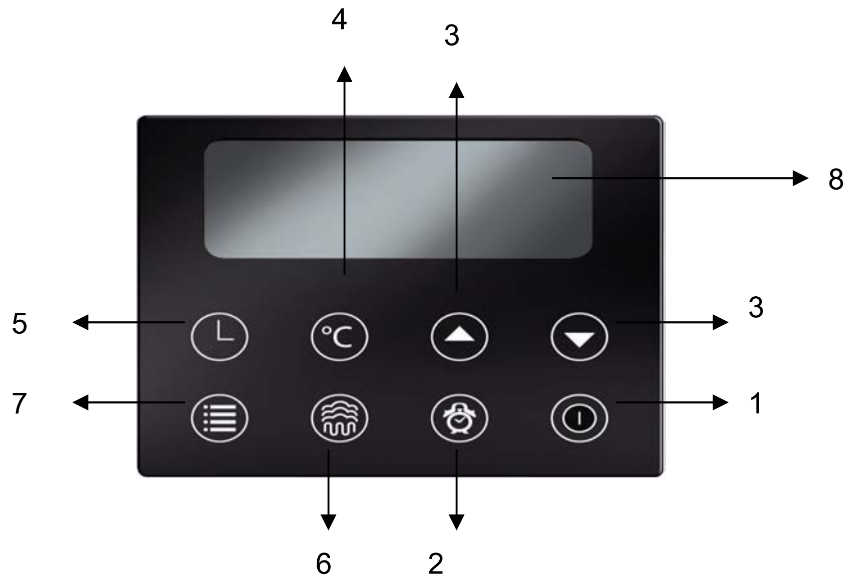
Bitte beachten Sie die Schnittgröße der zu kochenden Speisen. Wenn Sie Zutaten mit unterschiedlicher Garzeit gemeinsam garen wollen, schneiden Sie die langsam garenden Zutaten, wie z.B. Karotten in kleine Stücke, schnell garende hingegen, z.B. Zucchini sollten in größere Stücke geschnitten werden.

Teilebezeichnung und Zubehör



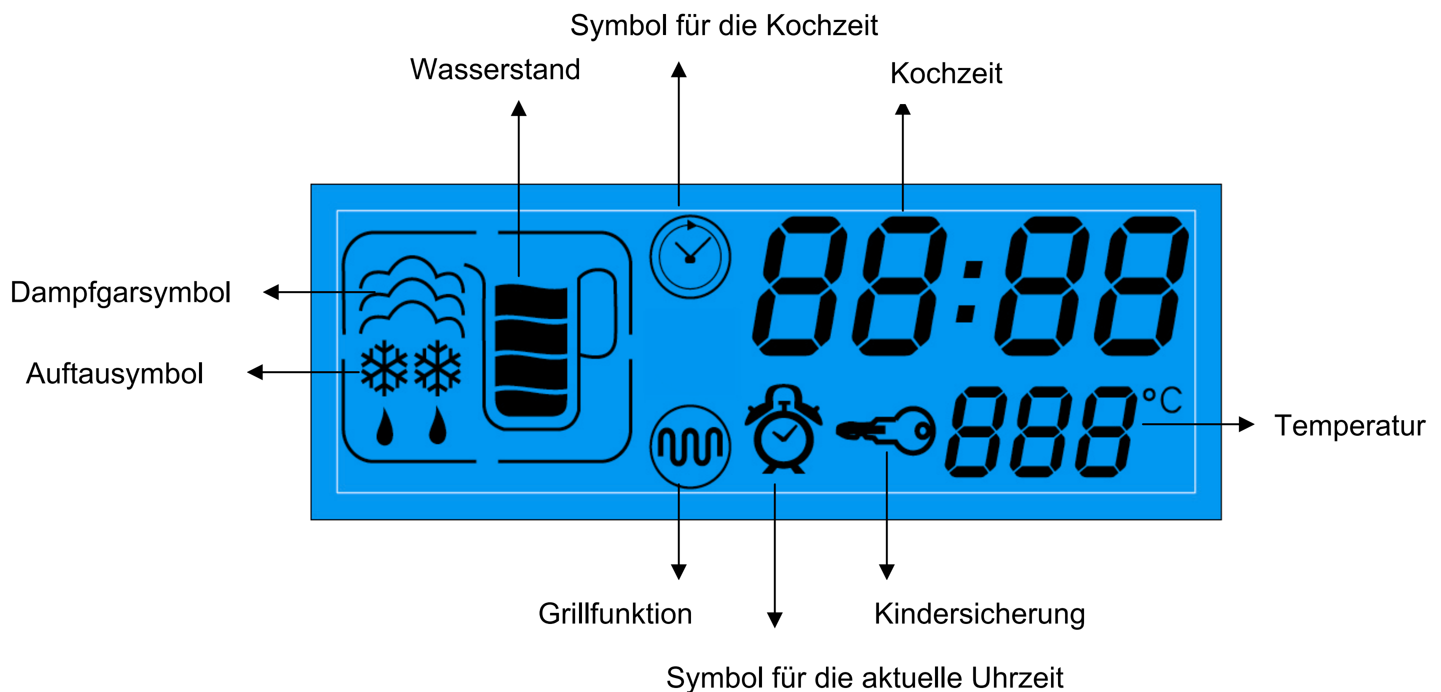
1.	Sicherheitstürverriegelung	Gewährleistung eines sicheren und luftdichten Verschließens zwischen Tür und Innenraum
2.	Fenster	Das Dichtungsgummi ist daran befestigt.
3.	Luftklappe	Klappe lässt den freigesetzten Dampf aus dem Innenraum entweichen.
4.	Kondensat-Auffangschiene	Sammelt überschüssige Flüssigkeit
5.	Heizplatte	Wasser kann verdampfen
6.	Wasserleitung	Wasser zum Verdampfen wird auf die Heizplatte geleitet
7.	Oberhitze	Erhitzen der Gerichte von oben
8.	Unterhitze	Erhitzen der Gerichte von unten
9.	Bedienfeld	Auswahl der Funktionen
10.	Wassertank	Wasser für den Dampfprozess
11.	Gitterrost	Ablage für Gerichte
12.	Dampfschale	Ablage zum Dünsten von Gemüse etc.
13.	Auffangschale	Auffangschale für Flüssigkeiten
14.	Gitterrost	Zur Ablage von Kochutensilien (Keramik bzw. Glasgeschirr)
15.	Griff für Kochgeschirr	Zum Herausnehmen des Auffangschales und der Ablagegitter

Bedienfeld



1.	Start/Ende
2	Einstellung der aktuellen Tageszeit
3.	Zeit- bzw. Temperatureinstellung (+/-)
4.	Temperatureinstellung
5.	Zeiteinstellung
6.	Dampfgar- bzw. Grillfunktion
7.	Kochprogramme
8.	Display

Beschreibung des Displays



Funktionen des Dampfgarers

Einstellen der Uhr

Nachdem der Netzstecker des Dampfgarers in die Steckdose gesteckt wurde ist das Gerät betriebsbereit, auf dem Display erscheint die voreingestellte Zeit 12:00 Uhr und ein akustisches Signale ertönt.

Aktuelle Zeiteinstellung:

1. Drücken und halten Sie die Taste (2) kurz bis die Anzeige blinkt und ein akustisches Signal ertönt.
2. Mit Hilfe der Tasten (3) können Sie die aktuelle Zeit einzustellen
3. Drücken Sie die Starttaste (1) , um diese zu bestätigen.

Hinweis:
Sie können die Zeit zügiger einstellen, indem Sie die Tasten (3) jeweils permanent gedrückt halten.
Durch mehrmaliges Betätigen der Taste erfolgt die Einstellung sekundengenau und ein akustisches Signal ertönt.

Auftauen
Eine besondere Stärke des Dampfgarers ist das Erwärmen und Erhitzen. Kühlschrankkalte Flüssigkeiten und Speisen lassen sich sehr leicht auf Zimmertemperatur oder Verzehrtemperatur bringen, ohne viele Töpfe benutzen zu müssen.
Die in der folgenden Tabelle angegebenen Erhitzungszeiten können nur Richtwerte sein, da die Zeit sehr stark von der Ausgangstemperatur und der Zusammensetzung der Speise abhängt. Es empfiehlt sich deshalb, ab und zu nachzusehen, ob das Gericht schon heiß genug ist.
Für das Auftauen von Speisen sollten Sie eine Temperatur von 55-65 °C wählen. Das Auftauzeichen im Display erscheint.
Grundsätzlich können Sie Temperaturen zwischen 55°C und 100°C wählen.

HINWEIS:
1. Tiefgekühltes Kochgut, das vollständig im Dampfgarer aufgetaut werden soll, kann aufgrund seiner unregelmäßigen Dicke und Form ungleichmäßig aufgetaut werden. Dabei kann sich Wasser bilden und gelegentlich werden Teile des Kochguts gegart, während andere Teile noch gefroren sind. In der Regel sollten Sie gefrorenes Kochgut nicht vollständig sondern nur zu 70% auftauen, da es sich in diesem Zustand gut zum Garen vorbereiten lässt.
2. Drehen Sie das Kochgut während des Auftauens herum oder ändern Sie seine Anordnung, um es gleichmäßig aufzutauen.

3. Zum Auftauen von fettigem Fleisch empfiehlt es sich, es kurz im Dampfgarer zu erhitzen und es dann einige Zeit bei Raumtemperatur stehen zu lassen. Alternativ dazu kann es auch wiederholt kurzfristig erhitzt werden.
4. Während des Auftauens sollte gelegentlich eventuell vorhandenes Eis entfernt werden.

Einstellen des Auftauprogramms

1. Drücken Sie die Taste (5), wenn die Zeitanzeige blinkt können Sie mit den Tasten (3) die gewünschte Auftauzeit wählen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10:00 Minuten, Sie können mindestens eine Zeit von 5:00, maximal eine von 60:00 Minuten wählen. Sobald das Symbol im Display nicht mehr blinkt, können Sie weitere Einstellungen vornehmen.
2. Betätigen Sie die Taste (4) einmal, solange das Temperatursymbol flackert können Sie mit den Tasten (3), die Einstellung vornehmen. Die minimal einstellbare Temperatur beträgt 55°C, die maximale 100°C. Die Temperatur kann jeweils um 5 °C erhöht werden.
3. Drücken Sie die Starttaste (1) , um den Vorgang zu starten.
4. Das Programmende wird bei allen Programmen durch ein akustisches Signal und die Anzeige ENDE im Display angezeigt.

Hinweis:

Zum rascheren Auftauen Ihrer Lebensmittel: setzen Sie den unteren Rost ein und geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in die Dampfschale. Stellen Sie die Auffangschale und die Dampfschale auf den Rost. Schließen Sie die Tür des Dampfgarers.

Bei der Wahl einer Temperatur zwischen 70°C und 100 °C erlischt das Auftauzeichen im Display, da der Dampfgarer nun im Kochmodus mit einer höheren Temperatur arbeitet und der Garprozess einsetzt.

Während des Programmablaufes können Sie Änderungen bezüglich der Zeit und der Temperatur vornehmen, indem Sie jeweils die Zeit- (5) bzw. Temperaturtaste (4) drücken und die Eingaben verändern.

Drücken Sie zur Inbetriebnahme die Starttaste(1). Der Auftauvorgang beginnt. Am Ende der Auftauzeit schaltet sich der Dampfgarer automatisch aus.

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung °C	Zeit ca. Min.
Flüssigkeiten • sollten beim Erwärmen nicht abgedeckt werden • geben Sie einen Teelöffel gegen Siedeverzug mit in das Gefäß • rühren Sie vor dem Trinken gut um			
Wasser, 1 Tasse	150 g	100	1,5
Wasser, 0,5 l	500 g	100	8
Wasser, 0,75 l	750 g	100	10
Kaffee, 1 Tasse	150 g	100	1,5
Milch, 1 Tasse	150 g	100	1,5
Tellergerichte • vorher leicht anfeuchten • sollten beim Erwärmen abgedeckt werden • zwischendurch umrühren/wenden			
Schnitzel + Kartoffeln und Gemüse	450 g	100	5
Gulasch mit Nudeln	450 g	100	3
Fleisch + Kloß + Soße	450 g	100	5
Hühnerfrikassee	400 g	100	5
Fleisch • vorher mit Öl bepinseln, damit die Panade oder Kruste nicht aufweicht • sollte beim Erwärmen nicht abgedeckt werden			
Schnitzel, paniert	200 g	100	5
Frikadellen, 4 Stück	500 g	100	5
Bratenstück	250 g	100	5
Geflügel • vorher mit Öl bepinseln • zwischendurch wenden			
1/2 Hähnchen	450 g	100	5
Beilagen • vorher leicht anfeuchten • sollten beim Erwärmen abgedeckt werden			
Nudeln, Reis 1 Portion	150 g	100	3
Nudeln, Reis 2 Portionen	300 g	100	6
Kartoffeln	500 g	100	4
Suppen / Soßen • sollten beim Erwärmen nicht abgedeckt werden • geben Sie einen Teelöffel gegen Siedeverzug mit in das Gefäß • rühren Sie vor dem Essen gut um			
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	100	3
Suppe mit Einlagen	250 g	100	5
Soße	250 g	100	3
Babykost • sollten beim Erwärmen nicht abgedeckt werden • geben Sie einen Teelöffel gegen Siedeverzug mit in das Gefäß • gut durchschütteln oder umrühren • überprüfen Sie die Temperatur!			
Milch	100 ml	50	1,5
Brei	200 g	50	5

Dampfgaren

Legen Sie die Auffangschale auf den Boden des Garraumes. Hier soll sich Wasser oder andere Flüssigkeiten sammeln.
Den Gitterrost schieben Sie auf mittlerer Höhe in den Garraum ein. Hier drauf legen Sie Ihr Gargut, damit es ganz vom Dampf umschlossen wird.
Drücken Sie zur Inbetriebnahme die Starttaste (1). Der Garvorgang beginnt. Der Countdown wird im Sekundentakt angezeigt. Am Ende der Garzeit schaltet sich der Dampfgarer automatisch aus.
Der Dampfgarer kann vor dem Ende der Standard-Garzeit durch einen Druck auf die Starttaste (1) ausgeschaltet werden.

Wenn die eingestellte Temperatur 70°C oder höher beträgt, so begibt sich der Dampfgarer in den Dampfgarmodus.

Sicherheitshinweise zum Dampfgaren:

1. Füllen Sie vor jedem Dünstvorgang frisches Wasser in den Tank und entleeren Sie Tank nach dem Ende jedes Garvorganges.
2. Kontrollieren Sie vor jedem Betrieb den Schwimmer . Er muss sich leichtgängig bewegen.
3. Es ist streng verboten, den Wassertank während des Dünstens zu entnehmen. ACHTUNG: Um Verbrühungen zu vermeiden, lassen Sie das Wasser vor der Entnahme vollständig abkühlen.
4. Falls der Wasserpegel während des Dünstens unter einen bestimmten Füllstand fällt, stoppt das Gerät vorübergehend und gibt akustische Warnsignale aus. Dabei blinkt das Dampfgarsymbol, um darauf hinzuweisen, dass Wasser nachgefüllt werden muss. Dies kann einige Zeit verzögert geschehen, um Verbrennungen durch den heißen Dampf zu vermeiden. Ziehen Sie den Wassertank vorsichtig heraus und füllen Sie eine angemessene Wassermenge nach. Warten Sie, bis der Sensor den Wasserpegel erkannt hat. Anschließend können Sie An/Aus-Taste (1) drücken, um den Vorgang für die verbleibende Garzeit fortzusetzen.
5. Der Tank enthält ein Heizelement und wird im Betrieb sehr heiß. Entnehmen Sie ihn zum Reinigen erst nachdem er abgekühlt ist.
6. Während des Dünstens kann aus den Öffnungen oben am Dampfgarer Dampf austreten. Wenn der Kochvorgang beendet ist, kann im Garraum eine geringe Menge Dampf verbleiben und unten an der Tür können sich Wassertropfen ansammeln. Öffnen Sie die Tür langsam, um das Verspritzen der Wassertropfen zu vermeiden.
7. Kontrollieren und reinigen Sie regelmäßig den Schwimmer. Er darf aber nicht verdreht werden.

Einstellen des Dampfgarprogramms

1. Betätigen Sie die Taste (5), sobald die Zeitanzeige blinkt, können Sie mit den Tasten (3) die Zeit einstellen.
2. Drücken Sie die Taste (4) einmal, um mit den Tasten (3) die Temperatur zu wählen, wenn das Symbol flackert.
3. Drücken Sie die Taste (1), um den Vorgang zu starten.

Hinweis:
Die Temperatur erhöht sich jedes Mal um 5°C, die maximal einstellbare Temperatur beträgt 100 °C.
Die voreingestellte Zeit beträgt 10:00 Minuten, die maximale Zeit beträgt 60 Minuten.
Während des Programmablaufes können Sie Änderungen bezüglich der Zeit und der Temperatur vornehmen, indem Sie jeweils die Zeit bzw. Temperaturtaste drücken und die Eingaben verändern.
Bei der Wahl einer Temperatur zwischen 70°C und 100 °C erlischt das Auftauzeichen im Display, da der Dampfgarer nun im Dampfgarmodus mit einer höheren Temperatur arbeitet.

Wichtig:

1. Wenn das Dampfgarprogramm gestartet wurde und Sie das Programm abbrechen wollen, drücken Sie die Taste (1) einmal und der Dampfgarer arbeitet 3 Minuten, damit der heiße Dampf aus dem Innenraum entweichen kann. Die Zeit von 3 Minuten wird im Display angezeigt und heruntergezählt.

Allgemeine Hinweise

Die folgenden Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Umständen variieren. Wählen Sie nicht zu große oder zu viele Lebensmittel.
Die Gartemperatur beträgt 100°C.

Reis	Reismenge	Wassermenge	Zeit ca. Min.
• Messen Sie Reis und Wasser genau ab • sollte beim Erwärmen abgedeckt werden • Rühren Sie den Reis nach Ende der Garzeit um • Nach dem Dünsten kann der Reis mit Salz, Pfeffer oder Butter gewürzt werden			
Schnellkochreis	1 Tasse	1 3/4 Tassen	18
Instantreis	1 Tasse	1 1/2 Tassen	12
Weißer	1 Tasse	1 1/2 Tassen	45
Langkorn	1 Tasse	1 2/3 Tassen	50

Gemüse und Obst

1. Waschen Sie Gemüse gründlich sauber, schneiden Sie die Stengel ab. Säubern, schälen oder zerhacken Sie es je nach Bedarf. Kleinere Stücke dämpfen schneller als große.
2. Menge, Qualität, Frische und Größe/Einheitlichkeit, Temperatur von eingefrorenen Speisen können die Dämpfzeit beeinflussen. Die Wassermenge und die Kochzeit sind variabel, je nach gewünschtem Ergebnis.
3. Gefrorenes Gemüse sollte vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.
4. Die Gartemperatur beträgt 100°C.

Gemüse-/Obstart	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Artischocken, ganz	4 ganze Stücke	35
Spargel, Spitzen	500 g	12
Bohnen		
- Grün/Wachs	250 g	12
- geschnitten oder ganz	500 g	20
-dicke Bohnen	500 g, enthülst	12
Rote Beete	500 g, geschnitten	25
Broccoli, Spitzen	500 g	20
Rosenkohl	500 g	25
Weißkohl	500 g, geschnitten	15
Sellerie	250 g, in Scheiben	15
Karotten	500 g, in Scheiben	20
Blumenkohl, ganz	500 g	25
Mais am Kolben	3-5 Kolben	15
Aubergine	500 g	15
Champignons, ganz	500 g	10
Zwiebeln	250 g, in dünnen Scheiben	10
Paprika, ganz	bis zu 4 mittelgroß	12
Kartoffeln ca.	500 g	30
Steckrübe	1 mittelgroße, gewürfelt	30
Spinat	250 g	15
Kürbis	500 g	15
Rüben	500 g, in Scheiben	20
gefrorenes Gemüse	285 g	30
Äpfel	500 g, in Stücken	10
Birnen	500 g, in Stücken	10

Fisch und Meeresfrüchte

1. Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten gelten für frische, gefrorene und aufgetaute Meeresfrüchte und Fisch. Reinigen und säubern Sie die frischen Meeresfrüchte und den Fisch vor dem Dämpfen.
2. Fast alle Fisch- und Meeresfruchtsorten sind sehr schnell gar. Dämpfen Sie kleine Portionen oder die angegebenen Mengen.

3. Große und kleine Muscheln und Austern öffnen sich zu unterschiedlichen Zeiten. Prüfen Sie die Schalen, um ein Verkochen zu vermeiden. Verzehren Sie keinesfalls Muscheln, deren Schale sich nach dem Garen nicht geöffnet hat, um eine eventuelle Fischvergiftung zu vermeiden!
4. Fischfilet können Sie auch in der Dampfschale dämpfen.
5. Die Gartemperatur beträgt 100°C.

Meeresfrucht/Fisch	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Große Muscheln in Schale	500 g	10
Krabben	250 g	20
Hummer		
- Schwanz	2-4	15
- zerschnitten	500-600 g	20
Meeresfrucht/Fisch	**Gewicht oder Stückzahl**	**Ungefähre Zeit (Minuten)**
Kleine Muscheln (frisch in der Schale)	500 g	15
Austern (frisch in der Schale)	1500 g	20
Kammmuscheln (frisch)	500 g	15
Garnelen		
- mittelgroß in Schale	500 g	10
- groß/supergroß in Schale	500 g	15
Fisch		
- ganz	250-375 g	10
- Filet	500 g	10
- Steak	500 g ca. 2,5 cm dick	15

Fleisch

Tauen Sie Fleisch und Geflügel auf, bevor es gegart wird. Die Gartemperatur beträgt 100°C.

Fleisch-Sorte	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Rind		
- Stücke	500 g	30
- Hamburger Frikadellen	500 g	15
- Hackbällchen	500 g	20
Huhn		
-Stücke / Scheiben	2-4	25
Lamm		
-Stücke / Scheiben	500 g	25
Schwein		
-Stücke / Scheiben	500 g	25
Hot Dog / Würstchen	500 g	15

Eier

Art	Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
In der Schale weich gekocht	1 -12	15
In der Schale hart gekocht	1 -12	20
Pochiert		
1. Schritt: 2 Tassen Wasser in Dampfschale geben; dämpfen, um Wasser zu erhitzen.		8
2. Schritt: Ei aufschlagen und Inhalt in kleine Schüssel geben, Schüssel in die Reisschüssel mit heißem Wasser stellen, bis Ei pochiert ist.	1	8
Rührei Eier miteinander verrühren und zusammen mit 2 Esslöffeln Milch in Dampfschale geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Während der ersten Minuten der Kochzeit Eier verrühren.	6	20

Grill Programm

Der Dampfgarer kann benutzt werden, um Geflügel, Fleischscheiben etc. zu grillen.
Setzen Sie den unteren Gitterrost ein. Stellen Sie die Auffangschale und die Dampfschale auf den Rost. Schließen Sie die Tür des Dampfgarers. Stellen Sie den Dampfgarerbetrieb ein, indem Sie zweimal die Dampfgar-/Grillfunktionstaste (6) drücken. Geben Sie zum Garen von Fleischgerichten ein wenig Wasser in die Auffangschale, um das herabtropfende Fett und den Bratensaft aufzufangen.

Einstellen des Grillprogramms:

1. Drücken Sie 2 mal die Taste (6).
2. Das Temperatursymbol blinkt und Sie können mit den Tasten (3) die Temperatur einstellen.
3. Sobald das Temperatursymbol nicht mehr flackert, betätigen Sie einmal die Taste (5), die Zeitanzeige blinkt und Sie können die Einstellung mit den Tasten (3) vornehmen.
4. Betätigen Sie die Taste (1) um das Programm zu starten.

Hinweis:
Die eingestellte Temperatur beträgt 120 °C und erhöht sich jeweils um 20 °C, bis zu einer maximalen Temperatur von 200°C. Im Grillmodus ist die Zeit auf 10 Minuten eingestellt.

Drücken Sie zur Inbetriebnahme die Starttaste (1). Die Innenbeleuchtung geht an und der Garvorgang beginnt. Der Countdown wird im Sekundentakt angezeigt.
Am Ende der Garzeit schaltet sich der Dampfgarer automatisch aus. Der Dampfgarer kann vor dem Ende der Standard-Garzeit durch einen Druck auf die Starttaste (1) ausgeschaltet werden.
- Sie drücken die Starttaste (1) einmal: das Digitaldisplay zeigt 3 Minuten
an. Der Dampfgarer schaltet sich nach 3 Minuten nach dem Abziehen des Dampfes automatisch aus.
- Sie drücken die Starttaste (1) zweimal: der Dampfgarer schaltet sich aus.

Warnung:
Nachdem Sie ein Grill- oder Kombinationsprogramm benutzt haben, sollten Sie den Dampfgarer 5-10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Luft im Innenraum abkühlen kann, erst nach dieser Ruhephase können Sie das Dampfgarprogramm einstellen.

Beschreibung	Kochmodus	Geplante Zeit/Min	Drehen nach… Minuten	Anmerkung
ganze Hähnchen, ca. 1100 g	Grill 200°C	45-55	30	Gerichte sollten nicht gefroren sein
Hähnchenkeule, ca. 600 g	Grill 200°C	35-43	23	300g/Stück min. 5°C Temperatur
Chicken Wings, ca. 400 g	Grill 180°C	28-36	20	6 Stück, min. Temperatur 5°C
Kotelett, ca. 400 g	Grill 180°C	24-30	16	min. Temperatur 5°C
Rindfleisch, ca. 300 g	Grill 200°C	18-24	14	Fleischdicke 0,5 cm, min. Temperatur 5°C
Schweinefleisch, ca. 300 g	Grill 200°C	21-27	14	Fleischdicke 0,5 cm, min. Temperatur 5°C
Fisch, ca. 350 g	Grill 160°C	24-30		Gerichte sollten nicht gefroren sein
Fleischspieße, ca. 300 g	Grill 180°C	24-30	16	Gerichte sollten nicht gefroren sein
Pizza, ca. 400 g	Grill 160°C	13-17		min Temperatur 5 °C
Kuchen, ca. 500 g	Grill 140°C	45-55		
Aufgewärmte Pizza, ca. 300 g	Grill 120°C	13-16		min. Temperatur 5°C

Kombinationsprogramm

Das Kombinationsprogramm des Dampfgarers führt zunächst die Dampffunktion und anschließend die Grillfunktion durch.
Setzen Sie den unteren Rost ein. Stellen Sie die Auffangschale und die Dampfschale auf den Rost und schließen Sie die Tür des Dampfgarers. Stellen Sie den Kombimodus ein, indem Sie dreimal die Dampfgar-/Grillfunktions-Taste drücken.

Einstellen des Kombinationsprogramms.

1. Drücken Sie 3 mal die Taste (6).
2. Das Temperatursymbol blinkt und Sie können mit den Tasten (3) die Temperatur einstellen.
3. Sobald das Temperatursymbol nicht mehr flackert, betätigen Sie einmal die Taste (5) , die Zeitanzeige blinkt und Sie können mit den Tasten (3) die gewünschte Kombinations-kochzeit einstellen.
4. Drücken Sie die Starttaste (1), um den Vorgang zu beginnen.

Hinweis:
Die eingestellte Temperatur beträgt 120 °C und erhöht sich jeweils um 20 °C, bis zu einer maximalen Temperatur von 200°C. Die Standardeinstellung zum Garen im Kombimodus beträgt 10 Minuten.
Drücken Sie zur Inbetriebnahme die Starttaste (1). Die Innenbeleuchtung geht an und der Garvorgang beginnt. Der Countdown wird im Sekundentakt angezeigt.
Am Ende der Garzeit schaltet sich der Dampfgarer automatisch aus. Der Dampfgarer kann vor dem Ende der Standard-Garzeit durch einen Druck auf die Starttaste (1) ausgeschaltet werden.
- Sie drücken die Starttaste einmal: das Digitaldisplay zeigt 3 Minuten an. Der Dampfgarer schaltet sich nach 3 Minuten nach dem Abziehen des Dampfes automatisch aus.
- Sie drücken die Starttaste zweimal: der Dampfgarer schaltet sich aus.

Beschreibung	Kochmodus	Geplante Zeit/Min	Drehen nach… Minuten	Anmerkung
ganze Hähnchen, ca. 1100 g	Kombination 180°C	39-49	27	Gerichte sollten nicht gefroren sein
Hähnchenkeule, ca. 600 g	Kombination 200°C	38-46	21	300g/Stück min. 5°C Temperatur
Chicken Wings, ca. 400 g	Kombination 180°C	33-40	22	6 Stück, min. Temperatur 5°C
Kotelett, ca. 400 g	Kombination 180°C	24-30	16	min. Temperatur 5°C
Rindfleisch, ca. 300 g	Kombination 200°C	18-24	14	Fleischdicke 0,5 cm, min. Temperatur 5°C
Schweinefleisch, ca. 300 g	Kombination 200°C	24-30	16	Fleischdicke 0,5 cm, min. Temperatur 5°C
Lamm-/Kalbsbraten, ca. 800 g	Kombination 200°C	55	30	
Fleischspieße, ca. 300 g	Kombination 180°C	24-30	16	Gerichte sollten nicht gefroren sein
Pizza, ca. 400 g	Kombination 160°C	12-15		min. Temperatur 5 °C
Kuchen, ca. 500 g	Kombination 140°C	42-52		
Aufgewärmte Pizza, ca. 300 g	Kombination 120°C	10-13		min. Temperatur 5 °C

Kochmodus

Es gibt 3 automatische Kochprogramme (A,B,C)

1. Drücken Sie die Taste (7) und wählen das gewünschte Programm mit Hilfe der Tasten (3) oder durch Drücken der Taste (7).
2. Drücken Sie die Taste (1) , um das Programm zu starten.

Hinweis:
Die Kochzeiten sind je nach Kochprogramm unterschiedlich, sie können aber auch individuell eingestellt werden. Nach der Auswahl des Programms und dem Starten drücken Sie die Taste (5) einmal, im Display erscheint die voreingestellte Zeit und die Temperatur. Die voreingestellte Zeit blinkt, wenn sie diese ändern möchten drücken Sie die Tasten (3), um eine Änderung vorzunehmen (max. 60 Minuten, min. 5 Minuten).

Kochen

Programm	Zeit	Temperatur	Kochprogramm	Beispiele
A-1	25 min.	100°C	Dampfgaren – häufig verwendet	Gemüse und Fleisch
A-2	15 min.	95°C	Zum Kochen von empfindlichen Nahrungsmitteln (Früchte, Kompott)	Erwärmung gekochter Gerichte
A-3	15 min.	90°C		Eier, Gefüllte Tomaten, Pudding etc.
A-4	15 min.	85°C	Zum Kochen von empfindlichen Nahrungsmitteln	Empfindlicher Fisch (z.B. Forelle)
A-5	20 min.	80°C	Geringe Hitze	Schmelzen von Schokolade, Butter etc. Leichtes Erwärmen von Obst zum sofortigen Servieren
A-6	30 min.	75°C	Die Beschaffenheit des Fleisches bleibt erhalten	Kochen von empfindlichem Fisch (Sardinenfilets, Meerbarbe, etc.)
A-7	30 min.	60°C	Langsames Auftauen ohne Kochen	Auftauen von Fleisch vor dem Grillen
A-8	30 min.	55°C		Auftauen von Fischfilets vor dem Panieren. Beeren, die kühl bleiben sollen (für Kuchen und Soßen)

GRILLEN

Programm	Zeit	Temperatur	Kochprogramm	Beispiele
B-1	30 min.	200°C	Grillprogramm	Hamburger, Steaks, Hähnchen, Geflügelteile, Rindfleisch, Hammel, Fleischscheiben, Fisch, Meeresfrüchte, Pizza
B-2	35 min.	180°C	Geflügel und Fleisch	Ganze Hähnchen, Schweinekotelett, Fleischscheiben
B-3	20 min.	160°C	Würstchen	Hot Dog , Schinken
B-4	35 min.	140°C	Kuchen	Käsekuchen, Schokoladenplätzchen
B-5	15 min.	120°C	Aufwärmen	Aufwärmen von Speisen

DAMPFGAREN & GRILL (Kombinationsprogramm)

Programm	Zeit	Temperatur	Kochprogramm	Beispiele
C-1	25 min.	200°C	Dampf und Grillprogramm	Hamburger, Steaks, Hähnchenteile, Rindfleisch, Hammel, Fleischscheiben, Fischsteaks, Meeresfrüchte, Pizza
C-2	35 min.	180°C	Geflügel und Fleisch	Ganze Hähnchen, Schweinekotelett, Fleischscheiben
C-3	15 min.	160°C	Würstchen	Hot Dog , Schinken
C-4	30 min.	140°C	Kuchen	Käsekuchen, Schokoladenplätzchen
C-5	18 min.	120°C	Frisches Gemüse und Obst	Erwärmen von verzehrbereitem Obst und Gemüse

Kindersichere Verriegelung

Die kindersichere Verriegelung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch durch Kleinkinder. Sobald die Kindersicherung eingestellt ist und der Schlüssel als Zeichen für die Kindersicherung im Display erscheint, kann der Dampfgarer nicht gestartet werden.
Aktivieren Sie die kindersichere Verriegelung wie folgt: Drücken Sie die Taste (1) drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten deaktiviert.
Deaktivieren Sie die kindersichere Verriegelung wie folgt: Drücken Sie die Taste (1) drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige erlischt.

Probleme und Lösungen

Problem	Grund	Lösung
Dunkles Display	Der Dampfgarer ist nicht angeschlossen und das Netzkabel ist nicht funktionsfähig.	Schließen Sie das Gerät an den Stromkreislauf an bei Problemen setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
Beleuchtung funktioniert nicht	Lampe erfüllt keine Standards, Verbindung des Leuchtmitttels zum Gerät funktioniert nicht	Tauschen Sie die Lampe aus, schließen Sie das Netzkabel an.

Problem	Grund	Lösung
Während des Kochens fließt Wasser oder Wasserdampf durch die Dampfgarertür	Die Tür schließt nicht ordungsgemäß oder die Tür ist beschädigt.	Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Problem	Grund	Lösung
E-1	Überhitzungsschutz im Innenraum bei Temperaturen über 205°C	Zum Abkühlen das Gerät ausschalten
E-2	Schutz des Innenraumes bei Temperaturen unter 35°C	Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung. Sie sollten das Gerät nicht auseinandernehmen.
E-3	Heizplattenschutz, bei Temperaturen über 185°C	Zum Abkühlen ausschalten
E-4	Heizplattenschutz bei Temperaturen unter 35°C	Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung. Sie sollten das Gerät nicht auseinandernehmen.
E-5	Schutz des Temperatursensors für die Heizplatte	Setzen Sie sich mit einem Fachmann in Verbindung und nehmen Sie das Gerät nicht eigenständig auseinander.
E-6	Kurzschlussicherung des Temperatursensors für die Heizplatte	Setzen Sie sich mit einem Fachmann in Verbindung und nehmen Sie das Gerät nicht eigenständig auseinander.
E-7	Kurzschlussschutz des Innenraumes	Setzen Sie sich mit einem Fachmann in Verbindung und nehmen Sie das Gerät nicht eigenständig auseinander.
E-8	Kurzschlusssicherung des Innenraumsensors	Setzen Sie sich mit einem Fachmann in Verbindung und nehmen Sie das Gerät nicht eigenständig auseinander.
E-9	Meldung eines Defektes nach 60-70 Sekunden, ohne vorheriges akustisches Signal	Überprüfen Sie, ob der Wassertank ordnungsgemäß angebracht ist und dieser mit genügend Wasser gefüllt ist.

Reinigung und Pflege

Entleerung der Wasserleitung

Wenn der Dampfgarer für längere Zeit nicht genutzt wird, sollten Sie das Wasser aus der Leitung wie folgt abfließen lassen.

Nehmen Sie den Wassertank ab.

Drücken Sie die Taste (4) und gleichzeitig die Taste (1), die Wasserleitung wird entleert und das überschüssige Wasser wird auf die Heizplatte geleitet.

Entkalkung

Füllen Sie den Wasserbehälter bis zum Höchststand mit Wasser und Entkalker oder mit einer Halbe-Halbe-Mischung aus Weißem Essig und Wasser. Nehmen Sie das Gerät bei 100°C im Dampfgarmodus in Gebrauch , bis der Wasserbehälter leer ist.

Nehmen Sie das Gerät dann ein zweites Mal nur mit klarem Wasser in Betrieb, um den Kreislauf durchzuspülen und den Innenraum des Dampfgarers zu reinigen.

Eine Entkalkung sollte alle 2 Monate durchgeführt werden.

1. Schalten Sie den Dampfgarer vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Wenn Sie die Auffangschale reinigen wollen, benutzen Sie ein weiches Tuch, vermeiden Sie eine Reinigung mit harten Materialien, um Beschädigungen an der Schale bzw. der Schutzschicht zu vermeiden.
3. Halten Sie den Garraum des Dampfgarers regelmäßig sauber. Wischen Sie an den Wänden haftendes verspritztes oder verschüttetes Kochgut mit einem feuchten Tuch ab. Bei einer starken Verschmutzung des Dampfgarers kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Vermeiden Sie die Verwendung von Sprays oder aggressiven Reinigungsmitteln, da sie zu einer Verfärbung, Streifenbildung oder Mattierung der Türoberfläche führen können. Benutzen Sie keine harten oder spitzen Gegenstände, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
4. Die Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der innen liegenden Komponenten zu verhindern, darf kein Wasser in die Lüftungsöffnungen eindringen.
5. Wischen Sie beide Seiten von Tür und Fenster, die Türdichtungen und benachbarte Teile häufig mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer und verschüttetes Kochgut zu entfernen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

6. Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld nicht nass wird. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches, trockenes Tuch. Lassen Sie beim Reinigen des Bedienfeldes die Tür offen, um das versehentliche Einschalten des Dampfgarers zu verhindern.
7. Wischen Sie Dampf, der sich innen oder außen an der Tür niederschlägt, mit einem weichen Tuch ab.
8. Überprüfen und reinigen Sie 1x im Monat die Wasserleitung, um mögliche Fremdkörper zu entfernen, die die Öffnungen blockieren können. Wenn nötig drehen Sie die Wasserleitung ab.
9. Reinigen Sie den Wassertank 1x im Monat gründlich.
10. Die Türabdichtung sollte regelmäßig mit einem weichen, trockenen Tuch gereinigt werden.
11. Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, falls der Austausch der Beleuchtung erforderlich ist.
12. Nachdem der Kochvorgang beendet ist, sollte das Wasser aus der Kondensat-Auffangschiene und dem Wassertank entfernt werden.
13. Die Heizplatte sollte regelmäßig gereinigt werden. Benutzen Sie zum Reinigen eine halbe Tasse mit Essig, den Sie auf die Heizplatte geben, warten Sie einige Minuten bis Sie sie mit einem feuchten Tuch abwaschen. Benutzen Sie keine Scheuermittel.
14. Reinigen Sie die Bleche, Gitter oder den Öleinsatz nur mit weichen Tüchern, nicht mit harten Materialien.
15. Es wird empfohlen für den Dampfprozess destilliertes Wasser zu verwenden, sollten Sie über einen längeren Zeitraum Leitungswasser benutzen, so kann dies zu Kalkablagerungen auf der Heizplatte führen.
16. Wenn der Dampfgarer längere Zeit nicht benutzt wird, stecken Sie den Stecker aus der Steckdose.
17. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte nicht mit dem Haushaltsmüll. Es sollte gemäß den örtlichen Richtlinien entsorgt werden.
18. Wenn eine Störung eintritt, die sich nicht mit der Problemhilfe beheben lässt, sollte die Reparatur von dem Hersteller vorgenommen werden.



Entsorgung

Achten Sie auf die ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials.
Beachten Sie bitte, dass Elektro-Altgeräte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen, falls Sie dieses Produkt in der Zukunft entsorgen müssen. Bitte verwenden Sie Recycling-Einrichtungen, wo diese vorhanden sind. Lassen Sie sich von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Händler bezüglich Recycling-Möglichkeiten beraten.
(Richtlinie für elektrische oder elektronische Altgeräte)

Technische Daten

Name	**Dampfgarer D 26**
Modell	SN 1853ASL26T-D55
Artikelnr.	3065
Leistungsaufnahme:	230-240V, 50 Hz 1850W Dampf 1250W Grill
Stand-By Verbrauch	2-3 Watt
Betriebsfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen (H/B/T):	325x515x395mm
Garraumabmessungen (H/B/T):	230x355x310mm
Kapazität:	26 Liter
Nettogewicht:	14,2 kg

Änderungen vorbehalten

Rezepte

Paprikaschoten vegetarisch

4 Portionen – Garzeit: 50 - 55 min. – Pro Portion: 1743 kJ/417 kcal

Zutaten:

100 g Grünkernschrot
100 ml Gemüsebrühe
4 Paprikaschoten
100 g geraspelte Möhren
100 g Mais
2 EL gewürfelte Paprika
2 Zwiebeln
2 EL Butter
100 g Crème Fraîche
4 EL gehackte Petersilie
2 EL geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Paprika

Sauce:

125 ml Gemüsefond
2 EL Tomatenmark
100 g Crème Fraîche
Salz, Pfeffer, Paprika, Zucker

Zubereitung:

1. Schrot und Brühe in die Dampfschale geben und **10 min. bei 100°C garen.**
2. Paprikaschoten waschen und, Deckel an der Stilseite abschneiden und würfeln. Zusammenmit den Möhren; dem Mais, dr Zwiebel und Butter in einen ungelochten Behälter geben, mit hitzebeständiger Folie abdecken und **4 min. bei 100°C dünsten**.
3. Crème Fraîche, Petersilie und Käse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Unter das Gemüse heben und in die Paprikaschoten füllen. Die Dampfschale zum Auffangen der Flüssigkeit für die Sauce darunter stellen. **25-30 min. bei 100°C damfgaren.**
4. Für die Sauce Gemüsefond mit Tomatenmark verrühren, Crème Fraîche unterheben und mit Gewürzen abschmecken.
5. Zu den Paprikaschoten Reis mit frischen Kräutern servieren.

Seezungenfilet in Champagnersauce

4 Portionen – Garzeit: 4-6 min. – Pro Portion: 798 kJ/190 kcal

Zutaten:

500 g Seezungenfilet
Zitronensaft
Salz, Pfeffer
250 g Tiefkühl-Krabben
100 ml Fischfond
2 TL Tiefkühl-Dill
2-3 EL Schmand
Weißwein oder Zitrone

Zubereitung:

1. Seezunge säubern. Mit Zitronensaft säuern und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Alle Zutaten in die Dampfschale geben und **4 – 6 min. bei 85°C dünsten**.
3. Nach dem Garen Schmand unterheben und mit Weißwein oder Zitrone abschmecken. Eventuell die Sauce mit Saucenbinder eindicken.

Champagner-Sauce:
1 EL Butter
1 Schalotte
300 ml Champagner
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Etwas Zitronensaft
2 EL sehr kalte Butter
1 EL Kerbel

Zubereitung:

4. Butter in einer Sauteuse erhitzen. Schalotte in feine Würfel schneiden und anschwitzen.
5. Champagner hinzufügen, zur Hälfte reduzieren und durch ein Sieb passieren. Sahne hinzufügen und erneut reduzieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Butter stückchenweise unterschlagen. Vor dem Servieren Kerbel in die Sauce geben.

Putenfilet auf Gemüsebett

4 Portionen – Garzeit: 10 min. – Pro Portion: 2403 kJ/575 kcal

Zutaten:
750 g Putenfilet
Salz und Pfeffer,
etwas Curry
1 Becher Sahne
2 Stangen Lauch
3 Möhren
1 Ecke Kräuterfrischkäse

Zubereitung:
1. Putenfilet in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und etwas Curry würzen. Zusammen mit der Sahne in die Dampfschale geben und **10 min. bei 100°C garen.**
2. In der Zwischenzeit Lauch und Möhren in 4 cm lange, dünne Streifen schneiden. Das Gemüse **in den letzten 2 Minuten in der Sauce mitgaren.**
3. Nach Beendigung der gesamten Garzeit Kräuterfrischkäse zum Binden der Sauce einrühren.

Crème Katalane

6 Portionen – Garzeit: 30-35 min. – Pro Portion: 1468 kJ/351 kcal

Zutaten:
450 ml Sahne
1 TL Vanillezucker
4 Eigelb
2 EL gehackte Mandeln
3 EL Farinzucker
(brauner Zucker)

Zubereitung:
1. Sahne auf der Kochstelle bis kurz vor dem Kochen erhitzen.
2. Vom Herd nehmen und Vanillezucker, Eigelb und gehackte Mandeln unterrühren.
3. Die Masse in Auflaufförmchen füllen, mit hitzebeständiger Folie abdecken und **30-35 min. bei 90°C dampfgaren.**
4. Dann abkühlen lassen und für ca. 4 Stunden kühlen. Mit Farinzucker bestreuen und **4 min. unter dem Grill karamellisieren lassen.**

caso

GERMANY

Wir gewähren Ihnen auf den caso Dampfgarer D 26

2 Jahre
GARANTIE

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.
Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.
Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen
nach Lieferung anzuzeigen.
Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzten Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes an unten stehende Adresse (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung

caso

GERMANY

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
59757 Arnsberg
Kundenservice : 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Reparaturen, die nicht der Garantiepflicht unterliegen,
werden billigst berechnet.

CASO GERMANY

Operating Instructions

Steam Cooker D 26

Item No. 3065



Content **Page**







Foreword

Dear customer,

Please read these operating instructions carefully before using this oven.
Please pay special attention to the safety precautions on the following pages.
Retain these instructions for future reference and hand them over to the new owner if you give the oven to someone else.

Before Use

Check the device for any damages like an improperly aligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose hinges or locking mechanisms and dents in the interior and on the door. Contact customer support if you detect any damage.
This device is designed for private (domestic) use and its power is rated accordingly.
Any professional use is only covered by the warranty in as far as it is comparable with the demands of private use. It is not intended for any further professional use.

Improper use voids the warranty.

The power connections and the plug must not show any damage. Should you detect any damage, have the device checked by a qualified specialist to prevent any hazards.

Installation

1. Ensure that all packaging material has been removed from the exterior and interior.
2. The water container must be filled and attached to the device.
3. Not intended for outdoor use!
4. The steam cooker must be placed on a level, stable surface that is sufficiently strong to support both the oven and the heaviest expected food that will be prepared in the oven.
5. Ensure that the steam cooker is level. The oven should not come into contact with wet, damp or combustible materials.
6. Ensure a sufficient air supply. Keep a minimum distance of 20 cm above the oven, of 5 cm on either side and of 10 cm at the back.
7. Never place any objects on the device.
8. Ensure that the power cable is undamaged and not routed below the oven or across hot or sharp surfaces.
9. The power outlet must be easy to reach to ensure that the power cable can be easily unplugged in an emergency.

Earth Protection Line

The device must be earthed. This oven is fitted with a power cable that has an earth conductor and an earth contact. It must be connected to a properly installed and earthed wall outlet. In case of a short circuit the earth protection reduces the risk of an electric shock by diverting the electric current. We recommend using a separate electric circuit which is only used to supply the oven.

WARNING:

Using a power outlet without earth protection can result in an electric shock.

Note: Consult a qualified electrician or maintenance engineer if you have any questions regarding earth protection or electric installation. Neither the manufacturer nor the dealer can be held liable for any damage to the oven or personal injuries resulting from the non-observance of the electric connection instructions.

Important Safety Precautions

When using electric devices the safety precautions taken should include the following basic safety precautions:

1. Read the operating instructions before using the device.
2. This type of oven is specifically designed for steaming and heating food. Do not generate any corrosive chemicals or vapours in this device. This device is suitable for its intended use in a domestic environment, only. It is not intended for commercial use.
3. Do not operate the oven when it is empty.
4. When you use a grill or combination program for the first time you will notice smoke and an unpleasant odour. This is normal during first-time use.
5. **WARNING:** Do not leave the device unattended during operation. Children and other incompetent persons, such as persons under the influence of alcohol or drugs, should be kept away.
6. **WARNING:** This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or insufficient experience and/or knowledge, unless they are being supervised or have been instructed in the use of the device by a person responsible for their safety.

7. If there is a problem with the water pipe or the display indicates an insufficient water level and an acoustic signal sounds, it may be that:
   - there is no water in the container.
   - the container is not inserted.

   Close the door to continue the cooking process once the above problems have been solved.
8. Keep an eye on the oven when heating food in plastic or paper containers as these are easily flammable.
9. Do not use the interior for storage purposes. Do not leave any paper products,

   cooking utensils or food in the interior when the oven is not in use.
10. **WARNING**: Do not use the steam cooker for heating liquid or solid foods in closed containers as these may explode.
11. Do not use the oven for frying. Hot oil can damage oven parts and cookware and can even cause skin burns.
12. Pierce thick-skinned food such as potatoes, whole pumpkins, apples and roasting chestnuts before cooking.
13. The contents of baby bottles and glasses should be stirred or shaken before serving. Additionally, the temperature should be tested to avoid burns.
14. **Warning**: The steam cooker is very hot during the cooking process so that steam can escape. Please keep away children. Special care must be taken to prevent the heating elements from being touched.
15. Use oven gloves for removing dishes from the oven to avoid burns.
16. Accessible parts can become hot during cooking. Children should be kept away.

    Do not touch the oven window and the frame when using a grill or combination program.
17. Leave the oven for at least 5-10 minutes after the completion of a grill or cooking program to allow the hot air in the interior to cool down. Only then can you start a steam-cooking program.
18. Do not place any objects between the front of the oven and the door and prevent the build-up of dirt or cleaner residue on the sealing surfaces.

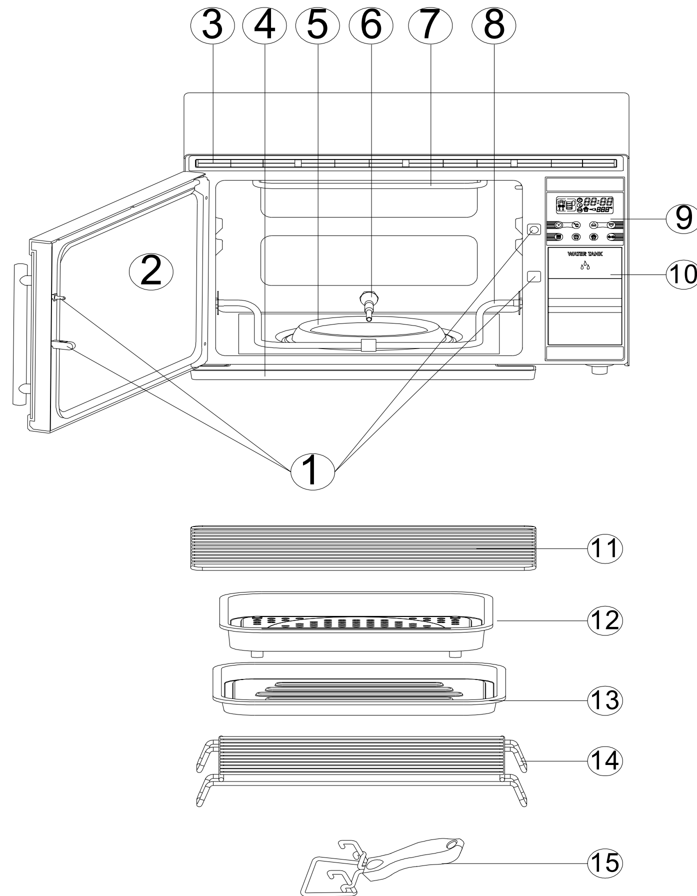
19. Do not operate the oven when it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the following parts:
    - Door (bent)
    - Hinges and locking mechanisms (broken or loose)
    - Door seals and sealing surfaces
20. The oven must only be repaired by qualified specialists.
21. Do not clean the interior before the cooking process is complete. Wait app. 30 minutes until the interior and the heating rods have cooled down.
22. **Warning:** The water container must be filled and attached to the device before use.
23. Open the oven door carefully as hot steam may escape for a short while.
24. Before the first use: Thoroughly clean and dry all parts, except the heating element, in order to remove the 'new' smell.
25. The device must not be operated with a separate timer.
26. The manufacturer is not liable for wrong or improper use arising from the non-observance of the operating instructions.

Steam Cooking

This device enables you to cook gently. The steam envelopes the food, preserving vitamins, trace elements and aromas. You can also cook different dishes together without them losing their specific flavour, shape or colour.

Please observe the cut size of the food to be cooked. If you want to prepare ingredients with different cooking times together you should cut the slower cooking ingredients, e.g. carrots, into smaller pieces and the faster cooking ones, e.g. zucchini, into larger pieces.

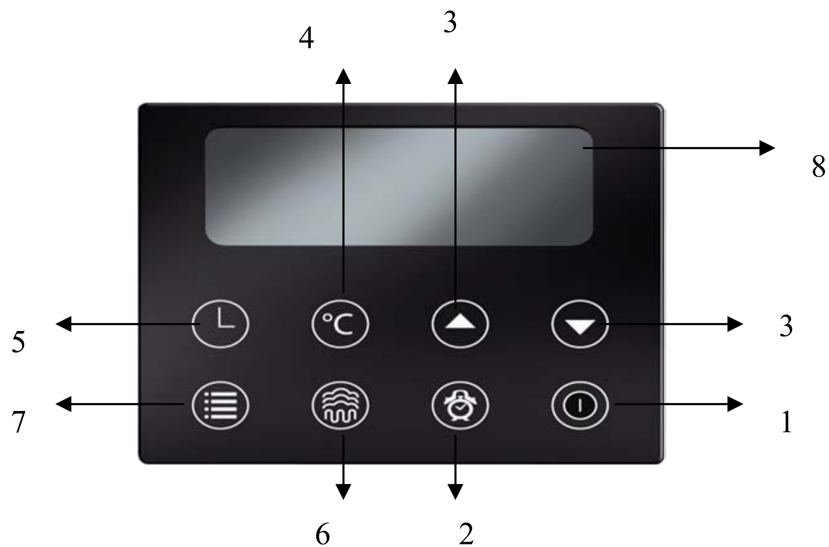
Part Names and Accessories



1.	Safety door lock	Ensures a safe and airtight seal between door and interior.
2.	Oven window	The rubber seal is attached to this component.
3.	Air flap	This flap allows the generated steam to escape from the interior.
4.	Condensate drip bar	Collects excess liquid
5.	Heating plate	Allows water to evaporate
6.	Water pipe	Supplies the heating plate with water to generate steam
7.	Top heat	Food is heated from above
8.	Bottom heat	Food is heated from below
9.	Operating panel	Function selection
10.	Water container	Water for the steaming process
11.	Grating	Receptacle for dishes
12.	Steam tray	Receptacle for steaming vegetables, etc.
13.	Drip tray	Receptacle for liquids
14.	Grating	Receptacle for cooking utensils (ceramic or glass cookware)
15.	Handle for cookware	For removing the baking tray and the receptacles

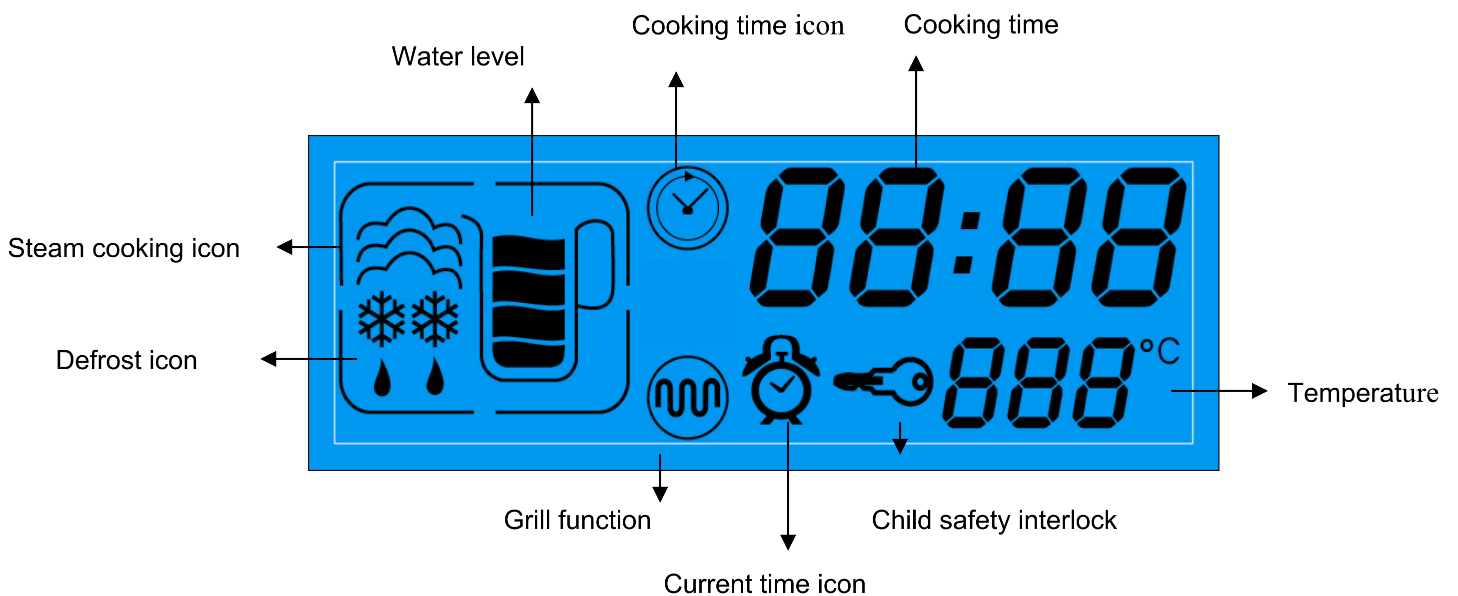
CASO GERMANY

Operating panel



1.	Start/Stop
2	Current time setting
3.	Time or temperature adjustment (+/-)
4.	Temperature setting
5.	Time setting
6.	Steam or grill function
7.	Cooking programs
8.	Display

Display Description



Steam Cooker Functions

Setting the Clock

After the power cable has been plugged into the power outlet, the device is ready for use. The display shows the preset time, 12:00 o'clock, and an acoustic signal sounds.

Setting the current time:

1. Press and briefly hold the button until the display starts to blink and an acoustic signal sounds.
2. Set the current time with the buttons.
3. Press the start button to confirm the setting.

Note:
You can set the time more quickly by continuously pressing button.
The time can be set accurately to the second by repeatedly pressing the key. The operation is confirmed by an acoustic signal.

Defrosting

You should select a temperature of 55-65 °C for defrosting food. The defrost icon appears in the display.
In principle, you can select temperatures between 55°C and 100°C.

Setting a Defrosting Program

1. Press the button. When the time display blinks you can set the desired defrosting time with the buttons. The preset time is 10:00 minutes but you can also set a minimum time of 5:00 and a maximum time of 60:00 minutes. When the icon in the display has stopped blinking you can adjust other settings.
2. Press the button once can adjust the setting with the buttons while the temperature icon flickers. You can set a minimum temperature of 55°C and a maximum temperature of 100°C. The temperature can be increased in 5°C steps.
3. Press the start button to start the process.
4. For all programs, the end of program is indicated by an acoustic signal and the word ENDE appearing in the display.

Note:

When a temperature between 70°C and 100 °C is selected the defrosting icon in the display is turned off because the steam cooker is now operating in cooking mode using a higher temperature and the cooking process starts.
You can change the time and temperature settings during program execution by pressing the time or temperature button and adjusting the settings.

Steam Cooking

When the temperature is set to 70°C or higher the steam cooker switches to its steam cooking mode.

Setting the Steam Cooking Program

1. Press the button. When the time display blinks you can set the time with the buttons.
2. Press the button once to select the temperature with the buttons while the icon flickers.
3. Press the button to start the process.

Note:
The temperature is increased by 5°C each time and the maximum settable temperature is 100°C.
The preset time is 10:00 minutes and the maximum time is 60 minutes.
You can change the time and temperature settings during program execution by pressing the time or temperature button and adjusting the settings.
When a temperature between 70°C and 100 °C is selected, the defrosting icon in the display is turned off because the steam cooker is now operating in cooking mode using a higher temperature.

Important:
If you want to stop a cooking program that has been started, press the button once. The steam cooker will continue to operate for 3 minutes to allow the steam to escape from the interior. The 3 minutes are counted down in the display.

Grill Program

The oven can be used for grilling chicken, slices of meat, etc.

Setting the grill program:

1. Press the button twice.
2. The temperature icon blinks and you can set the temperature with the buttons.
3. When the temperature icon has stopped flickering, press the button once. The time display blinks and you can adjust the setting with the buttons
4. Press the button to start the program.

Note:
The temperature is set to 120°C and is increased in steps of 20°C until the maximum temperature of 200°C is reached.

Warning:
After using a grill or combination program, you should leave the oven for 5-10 minutes to allow the interior to cool down. The steam cooking program can only be set after this interval.

Combination Program

The steam cooker's combination program first performs the steaming function and then the grill function.

Setting the combination program:

1. Press the button three times.
2. The temperature icon flickers and you can set the temperature with the buttons.
3. When the temperature icon has stopped flickering, press the button once. The time display blinks and you can set the required combination cooking time with the buttons.
4. Press the start button to start the process.

Note:
The temperature is set to 120°C and is increased in steps of 20°C until the maximum temperature of 200°C is reached.

Other Useful Features

Cooking Mode

There are 3 automatic cooking programs (A, B, C)

1. Press the button and select the required program with the buttons or press the button.
2. Press the button to start the program.

Note:
Cooking times vary depending on the selected cooking program but can also be set individually. After selecting and starting the program, press the button once. The preset time and temperature appear in the display. The preset time blinks. If you want to change it, press the buttons to make the setting (max. 60 minutes, min. 5 minutes).

Cooking Program

Program	Time	Temperature	Cooking Program	Examples
A-1	25 min.	100°C	Steam cooking – used frequently	Vegetables and meat
A-2	15 min.	95°C	For cooking delicate food (fruit, compote)	Reheating cooked dishes
A-3	15 min.	90°C		Filled tomatoes, custard pudding, etc.
A-4	15 min.	85°C	For cooking delicate food	Delicate fish (e.g. trout)
A-5	20 min.	80°C	Low heat	Melting chocolate, butter, etc. Gentle warming of fruit to be served immediately
A-6	30 min.	75°C	The meat's characteristics are preserved	Cooking of delicate fish (sardine filets, sea barbel, etc.)
A-7	30 min.	60°C	Slow defrosting without cooking	Defrosting meat before grilling
A-8	30 min.	55°C		Defrosting fish filets before battering. Berries that should stay cool (for cakes and sauces)

GRILL

Program	Time	Temperature	Cooking Program	Examples
B-1	30 min.	200°C	Grill program	Hamburgers, steaks, chicken, chicken pieces, beef, lamb, meat slices, fish, seafood, pizza
B-2	35 min.	180°C	Poultry and meat	Whole chickens, pork chops, meat slices
B-3	20 min.	160°C	Sausages	Hot dogs, ham
B-4	35 min.	140°C	Cake	Cheese cake, chocolate biscuits
B-5	15 min.	120°C	Reheating	Reheating of dishes

STEAM & GRILL

Program	Time	Temperature	Cooking Program	Examples
C-1	25 min.	200°C	Steam and grilling program	Hamburgers, steaks, chicken pieces, beef, lamb, meat slices, fish steaks, seafood, pizza
C-2	35 min.	180°C	Poultry and meat	Whole chickens, pork chops, meat slices
C-3	15 min.	160°C	Sausages	Hot dogs, ham
C-4	30 min.	140°C	Cake	Cheese cake, chocolate biscuits
C-5	18 min.	120°C	Fresh vegetables and fruit	Warming up read-to-eat fruit and vegetables

Cooking Table

The following fast cooking programs are provided as recommendations. The stated values are for guidance only and can vary depending on size, freshness, thickness and temperature.

Description	**Cooking Mode**	**Quantity**	**Planned time/min**	**Turn after ... minutes**	**Comment**
Cauliflower	Steam cooking 100°C	300 / 600g	20:00/25:00		
Carrots	Steam cooking 100°C	500g	20:00/25:00		
Cauliflower/ carrots	Steam cooking 100°C	300 / 300g	20:00		Cooking 2 dishes at the same time
Rice	Steam cooking 100°C	100g	25:00		Cooking in a glass bowl with 150 g of water
Trout	Steam cooking 100°C	350g	15:00		
Cod filets	Steam cooking 90°C	400g	8:00-10:00		
Fruit compote	Steam cooking 100°C	200g	25:00		Peeled and sliced fruit
Whole chicken	Grill 200°C	1.100 g	45:00-55:00	30:00	Food should not be frozen
Whole chicken	Combination 180°C	1.100 g	39:00-49:00	27:00	Ditto
Chicken legs	Grill 200°C	600 g	35:00-43:00	23:00	300 g/piece, 5°C min. temperature
Chicken legs	Combination 200°C	600 g	38:00-46:00	21:00	Ditto
Chicken wings	Grill 180°C	400 g	28:00-36:00	20:00	6 pieces, 5°C min. temperature
Chicken wings	Combination 180°C	400 g	33:00-40:00	22:00	Ditto
Chops	Grill 180°C	400 g	24:00-30:00	16:00	5°C min. temperature
Chops	Combination 180°C	400 g	24:00-30:00	16:00	Ditto
Beef	Grill 200°C	300 g	18:00-24:00	14:00	0.5 cm meat thickness, 5°C min. temperature
Beef	Combination 200°C	300 g	18:00-24:00	14:00	Ditto
Pork	Grill 200°C	300 g	21:00-27:00	14:00	0.5 cm meat thickness, 5°C min. temperature
Pork	Combination 200°C	300 g	24:00-30:00	16:00	Ditto
Roast lamb/veal	Combination 200°C	800g	55:00		
Fish	Grill 160°C	350 g	24:00-30:00		Food should not be frozen
Meat skewers	Grill 180°C	300 g	24:00-30:00	16:00	Food should not be frozen
Meat skewers	Combination 180°C	300 g	24:00-30:00	16:00	Food should not be frozen
Pizza	Grill 160°C	400 g	13:00-17:00		5 °C min. temperature
Pizza	Combination 160°C	400 g	12:00-15:00		5 °C min. temperature
Cake	Grill 140°C	500 g	45:00-55:00		
Cake	Combination 140°C	500 g	42:00-52:00		
Reheated pizza	Grill 120°C	300 g	13:00-16:00		5°C min. temperature
Reheated pizza	Combination 120°C	300 g	10:00-13:00		5 °C min. temperature

Note:

The water container must be filled with water for each cooking process. If it is empty, an acoustic signal sounds and the steaming process is interrupted. The process continues after the container has been refilled.

Please empty the water container after the cooking process is complete.

Child Safety Interlock

The child safety interlock prevents the unsupervised use of the device by small children.
As soon as the child safety interlock is enabled and the key icon appears in the display to indicate this, the steam cooker can no longer be started.
Enable the child safety interlock as follows: Press the button for three seconds until you hear an acoustic signal and the function display lights up. All keys are disabled in the locked state.
Disable the child-proof lock as follows: Press the button for three seconds until you hear an acoustic signal and the function display goes blank.

Problems and Solutions

Problem	**Cause**	**Solution**
Dark display	The oven is not connected and the power cable is not functional.	Connect the device to the power supply. Contact customer support if problems persist.
Illumination does not work	Lamp does not comply with standards. Faulty connection of the lamp to the device.	Replace the lamp. Connect the power cable.
Water or steam exits from the oven door during cooking	The door does not close properly or is damaged.	Contact customer service.

Problem	Cause	Solution
E -1	Overheat protection at temperatures above 205°C	Turn off the device to allow it to cool down.
E -2	Protection of the interior at temperatures below 35°C	Contact customer service. Do not disassemble the device.
E -3	Heating plate protection at temperatures above 185°C	Turn off the device to allow it to cool down.
E -4	Heating plate protection at temperatures below 35°C	Contact customer service. Do not disassemble the device.
E -5	Heating plate sensor protection	Contact a specialist and do not disassemble des device.
E -6	Short circuit protection of the heating plate sensor	ditto
E -7	Short circuit protection of the interior	ditto
E -8	Short circuit protection of the interior sensor	ditto
E -9	Reporting a defect after 60-70 seconds without sounding an acoustic signal first	Check that the water container is properly fitted and filled with sufficient water.

Cleaning and Maintenance

Emptying the Water Pipe

When the steam cooker will not be used over an extended period of time, the water should be drained from the pipe as follows:

Remove the water container.

Simultaneously press buttons and . The water pipe is emptied and the excess water flows onto the heating plate.

Deliming - Lime Scale Removal

Fill the water container to the maximum level with water and lime scale remover or with a fifty-fifty mix of white vinegar and water. Use the device at 100°C in the steam cooking mode until the water container is empty.

Use the device a second time with clear water in order to flush the circuit and to clean the steam cooker's interior.

Lime scale removal should be carried out every 2 months.

1. Before cleaning, turn the oven off and disconnect the power cable from the power outlet.
2. Use a soft cloth for cleaning the drip tray.
   Do not use harsh cleaning materials in order to avoid damaging
   the tray or the protective layer.
3. Clean the interior of the oven at regular intervals. Use a damp cloth to wipe any spattered or spilt food remnants from the oven walls. If the oven is heavily stained, a mild detergent may be used. Avoid using sprays or aggressive cleaning agents as these could cause discolouration, stripes or matting of the door surface. Do not use any hard or sharp objects to avoid damaging the surfaces.
4. The exterior surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damaging the internal components of the oven, water must not be allowed to enter trough the ventilation openings.
5. Frequently wipe both sides of the door and window, the door seals and adjacent parts with a damp cloth to remove spattered or spilt food remnants. Do not use any abrasive cleaning agents.
6. Take care not to get the operating panel wet. Use a soft, dry cloth for cleaning. When cleaning the operating panel, leave the oven door open to prevent turning the oven on accidentally.
7. Use a soft cloth to wipe off steam that settles on the inside and outside of the oven door.
8. Check the water pipe once per month to remove any objects that may block the openings. Unscrew the water pipe if necessary.
9. Clean the water container once per month. Remove it, if necessary.
10. The door seal should be cleaned regularly with a soft, dry cloth.
11. Please contact your dealer if the oven illumination needs to be replaced.
12. After the cooking process has ended, any remaining water should be removed from the condensate drip bar and the water container.

13. The heating plate should be cleaned regularly. Use half a cup of vinegar for cleaning and poor it onto the heating plate. Wait several minutes before wiping it with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents.
14. Only use soft cloths and do not use any hard materials for cleaning the panels, grills or oil insert.
15. We recommend using distilled water for the steaming process. The use of tap water over an extended period of time can result in the build-up of lime scale on the heating plate.
16. Unplug the power cable from the power outlet if the oven will not be used for an extended period of time.
17. Please do not dispose of this device with the household waste. It should be disposed of in accordance with the local regulations.
18. In case of a fault that cannot be fixed by following the troubleshooting instructions, any repair work should be carried out by the manufacturer.

Disposal



Ensure that the packaging materials are disposed of properly.
Please note that electric appliances that have reached the end of their service life must not be disposed of with the household waste when you need to dispose of this product in the future. Please use recycling facilities where these exist. Ask your municipal authorities or your dealer for advice on available recycling options.
(Waste Electric and Electronic Equipment Directive)

Technical data

Name	**Steam Cooker D 26**
Modell	SN1853ASL26T-D55
Item No.	3065
Power Consumption:	230-240V, 50Hz, 1850W (Steam) 1250W (Grill)
Stand-By	2-3 Watt
Operation Frequency:	2450 MHz
Outside Dimensions (H/W/D):	325mm×515mm×395mm
Oven Cavity Dimensions (H/W/D):	230mm×355mm×310mm
Oven Capacity:	26Litres
Net Weight:	Approx. 14,2 kg

Changes reserved

For the caso D 26 we grant a

Guarantee
of 2 years

For this device we grant a guarantee of 24 months, starting with the date of sale regarding defects due to faulty manufacture or material. Your legal warranty claims according to §439 ff. BGB-E are not affected by this.This guarantee does not accept defects due to inappropriate treatment or use as well as defects which do not influence the function or the value of the induction hotplate essentially. Furtheron we do not grant a guarantee for wear parts or damage in transit as well as for defects due to repairs which have not been effected by us.
This device is designed for private (domestic) use and its power is rated accordingly.
Any professional use is only covered by the warranty in as far as it is comparable with the demands of private use. It is not intended for any further professional use.

In case of legitimate claims we will decide wether to repair the device or to send you a new one.

Apparent defects have to be indicated within 14 days after delivery. Additional claims will not be accepted.

In order to assert your warranty claims please contact us before sending the device (always together with the sales slip!) to the following address.



Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
59757 Arnsberg

customer service: 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Repairs beyond any guarantee claim will be charged as low as possible.

CASO GERMANY

Mode d'emploi

Four cuiseur à vapeur D 26

N° d'article 3065



Sommaire **Page**






Préface

Chère Cliente,
Cher Client,

Prière de lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation du four.
Prière de respecter en particulier les consignes de sécurité indiquées aux pages suivantes.
Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement et le remettre à la personne à laquelle vous donneriez ce four.

Avant la mise en service

Vérifiez que l'appareil n'a pas subi de dommages éventuels comme une porte mal alignée ou voilée, des joints de porte et des surfaces d'étanchéité abîmés, des charnières ou fermetures cassées et lâches et des bosses dans l'espace de cuisson et sur la porte. Si vous remarquez des défauts, prenez contact avec le service clients.
Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans le cercle privé (à la maison) et ses performances sont adaptées à cet usage.
Toute utilisation dans l'industrie n'est couverte par la garantie que si sa sollicitation est alors comparable à celle d'un usage personnel. Il n'est pas destiné à une utilisation professionnelle plus étendue.
La garantie s'éteint en cas d'utilisation incorrecte.

Les câbles de raccordement électrique et la fiche ne doivent présenter aucun défaut. Si vous deviez constater des défauts, faire vérifier l'appareil avant sa mise en service par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

Installation

1. S'assurer que la totalité du matériau d'emballage a été enlevée à l'intérieur et à l'extérieur.
2. Le réservoir à eau doit être rempli et installé sur l'appareil.
3. N'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur!
4. Le four à vapeur doit être posé sur une surface plate et stable ayant une capacité portante suffisante pour le four et l'aliment à cuire préparé dans le four le plus lourd qui puisse être envisagé.
5. Veillez à positionner le four horizontalement. Le four ne doit pas venir en contact avec des matériaux mouillés, humides ou combustibles.

6. Assurez vous qu'il y a une alimentation en air suffisante. Respectez un intervalle de 20 cm au dessus du four, de 5 cm de chaque côté et de 10 cm vers l'arrière.
7. Ne posez jamais d'objets ou autres sur l'appareil.
8. Assurez vous que le câble électrique n'est pas abîmé et n'est pas posé sous le four ou sur des surfaces chaudes ou à arêtes vives.
9. La prise électrique doit être facilement accessible pour pouvoir facilement débrancher le câble électrique en cas d'urgence.

Mise à la terre

L’appareil doit être relié à la terre. Ce four est équipé d’un câble électrique muni d’un fil de terre et d’une connexion de terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et mise à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre permet de diminuer le risque de choc électrique par dérivation du courant électrique. Il est recommandé d’utiliser un circuit à part réservé uniquement à l’alimentation du four.

MISE EN GARDE:
L'utilisation d'une prise non à la terre peut provoquer une électrocution.
Indication: pour toutes questions concernant la mise à la terre ou l’installation électrique, s’adresser à un électricien qualifié ou à un technicien de maintenance.
Ni le fabricant ni le distributeur ne sauraient endosser la responsabilité pour des dommages subis par le four ou encourus par des personnes résultant du non respect de la procédure de raccordement électrique.

Consignes de sécurité importantes

L’utilisation d’appareils électriques est notamment conditionnée au respect des consignes de sécurité de base suivantes :
1. Lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
2. Ce type de four est conçu spécifiquement pour cuire à l'étuvée et chauffer des aliments. Ne préparez pas de vapeurs ou produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation conforme à sa destination dans le cercle privé. Il n'est pas destiné à un usage professionnel.
3. Ne faites pas fonctionner le four à vide.
4. Lorsque vous utiliserez pour la 1ère fois un programme grill ou combiné, vous observerez de la fumée et une odeur désagréable. Ceci est normal à la première utilisation.

5. **MISE EN GARDE** : ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Tenir les enfants, les personnes non compétentes en la matière et toutes autres personnes étant sous l'influence de l'alcool ou de médicaments à l'écart du four.
6. **MISE EN GARDE** : cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles n'agissent sous la surveillance d'une tierce personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ne suivent les consignes appropriées dispensées par ces tiers pour utiliser correctement l'appareil.
7. S'il y a un problème au niveau de la conduite d'eau, si un manque d'eau s'affiche à l'écran et si l'appareil émet un signal acoustique, cela peut vouloir dire
   - qu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir,
   - que le réservoir n'est pas en place.

   Fermez la porte et le processus de cuisson continuera une fois que les problèmes précités auront été résolus.
8. Toujours surveiller le four lors de la chauffe d'aliments placés dans des récipients en plastique ou en papier, ceux-ci pouvant s'enflammer.
9. Ne pas utiliser l'espace de cuisson comme endroit de rangement. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans l'espace de cuisson lorsque le four n'est pas utilisé.
10. **ATTENTION**: N'utilisez pas le four à vapeur pour réchauffer des plats liquides ou solides dans des récipients fermés car ils pourraient exploser.
11. Ne pas utiliser le four pour faire de la friture. L'huile chaude peut détériorer des parties du four et les récipients de cuisine et même provoquer de graves brûlures de la peau.
12. Les aliments à peau épaisse comme les pommes de terre, les potirons entiers, les pommes ou les châtaignes doivent être piqués avant leur cuisson.
13. Bien remuer ou secouer le contenu des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les servir. Afin d'éviter les brûlures, il convient également d'en vérifier la température.
14. **Attention**: Le four est très chaud pendant la cuisson et de la vapeur peut donc s'en échapper. Gardez les enfants à distance. Il faut faire particulièrement attention d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.
15. Utilisez des gants quand vous sortez des plats du four pour éviter des brûlures dues à la forte chaleur.
16. Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant la cuisson. Les enfants doivent être maintenus à distance.

    Si vous utilisez un programme grill ou combiné, ne touchez pas la vitre ni le châssis du four.
17. Une fois qu'un programme grill ou combiné est terminé, laissez reposer le four au moins 5 à 10 minutes pour faire baisser la température de l'air à l'intérieur. C'est seulement alors que vous pouvez démarrer un programme de cuisson à la vapeur.

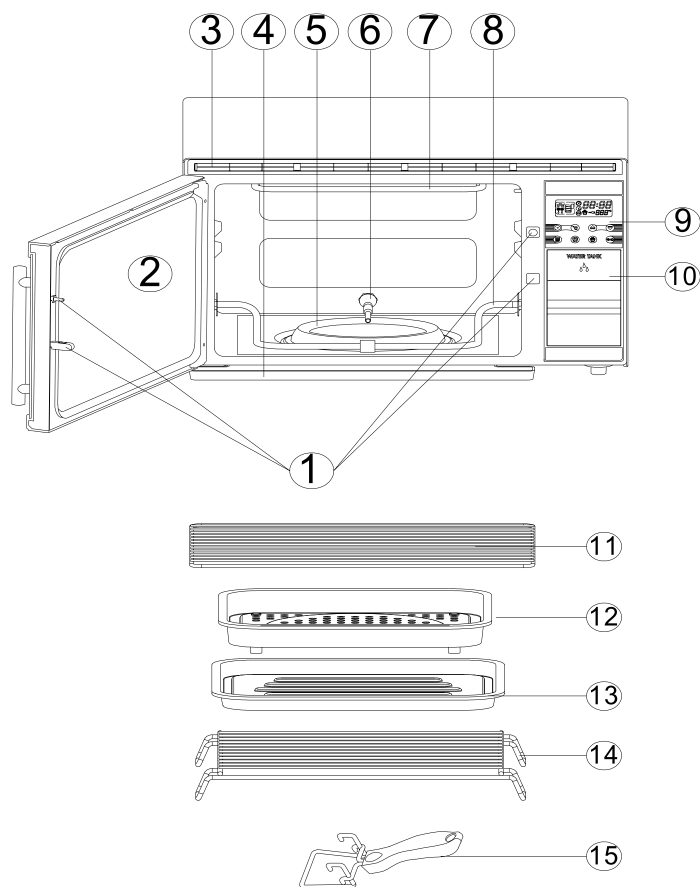
18. Ne mettez pas d'objets entre la face frontale du four et la porte et veillez à éviter le dépôt de résidus de salissures ou de détergent sur les surfaces d'étanchéité.
19. Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et que les pièces suivantes de l'appareil ne soient pas endommagées :
    - porte (voilée)
    - charnières et fermetures (cassées ou lâches)
    - joints de la porte et surfaces d'étanchéité
20. Le four ne doit être réparé que par du personnel spécialisé qualifié.
21. Ne nettoyez pas l'intérieur du four avant la fin de la cuisson. Attendez environ 30 minutes jusqu'à ce que l'intérieur du four et les barrettes chauffantes aient refroidi.
22. **Attention :** Le réservoir à eau doit être rempli et installé sur l'appareil avant de l'utiliser.
23. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil car de la vapeur brûlante peut s'échapper brièvement.
24. Avant la première utilisation : nettoyer et sécher à fond toutes les pièces -sauf le corps chauffant- pour éliminer l'odeur de neuf.
25. L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie séparée.
26. Le fabricant ne saurait endosser aucune responsabilité en cas d'utilisation erronée ou incorrecte suite au non-respect du mode d'emploi.

Cuisson vapeur

Cet appareil vous permet de cuire les aliments en les préservant. La vapeur cerne les aliments et les vitamines, les oligoéléments et les arômes dont donc préservés. Vous pouvez aussi faire cuire différents plats ensemble ; ils conserveront leur goût propre ainsi que leur forme et leur couleur.

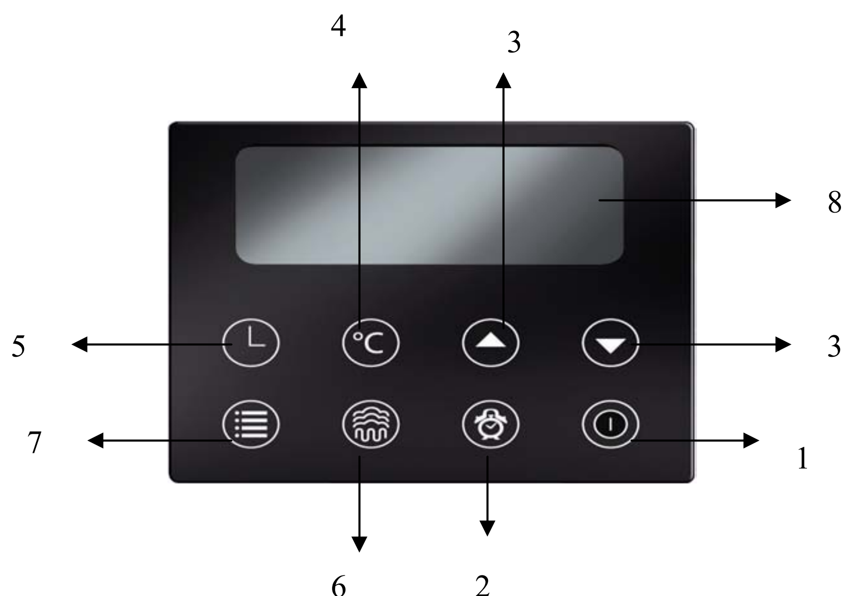
Tenez compte de l'épaisseur des aliments à cuire. Si vous voulez faire cuire ensemble des ingrédients dont le temps de cuisson est différent, coupez les aliments à cuisson lente, comme les carottes, en petits morceaux. Les aliments à cuisson rapide, comme par exemple les courgettes, doivent par contre être coupés en plus gros morceaux.

Désignation des pièces et des accessoires



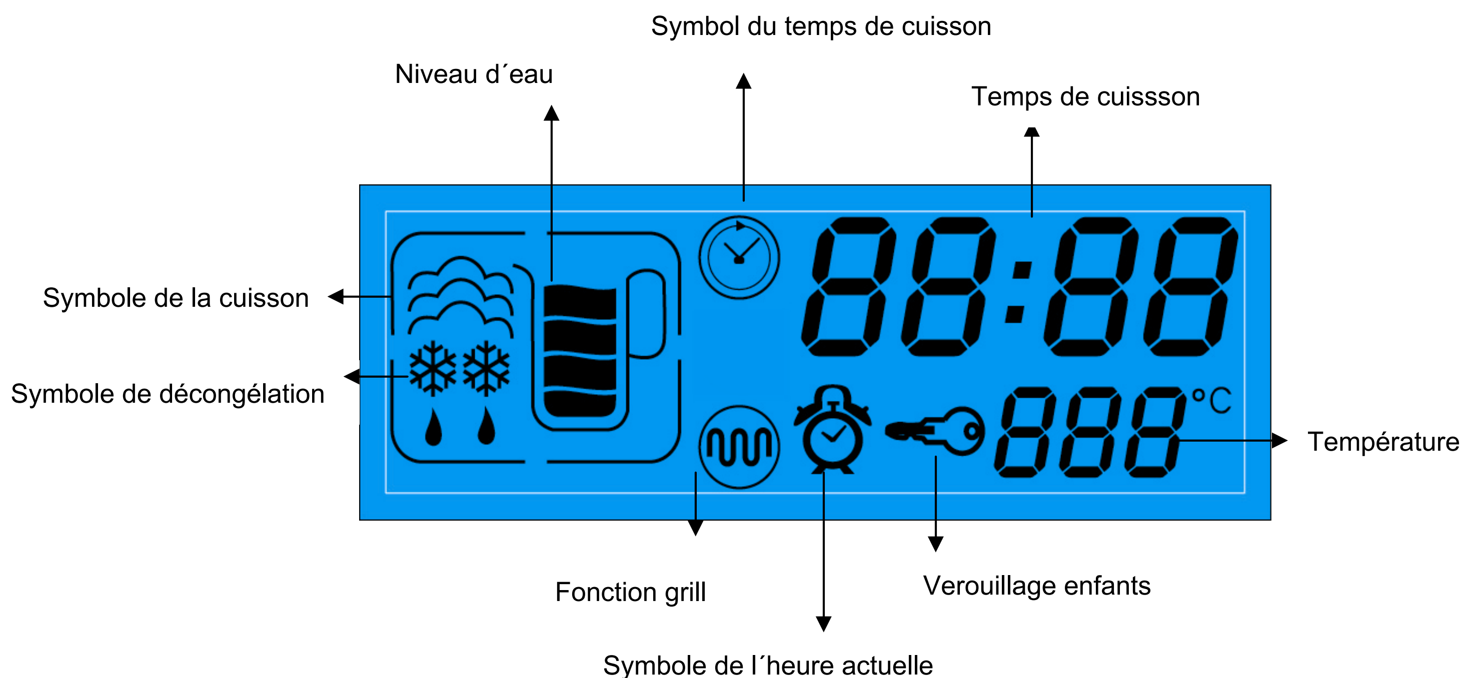
1.	Verrouillage de sécurité de la porte	Garantit une fermeture sûre et étanche à l'air entre la porte et l'intérieur du four
2.	Vitre du four	Le joint en caoutchouc est fixé dessus.
3.	Clapet à air	Ce clapet permet à la vapeur dégagée de s'échapper de l'intérieur du four.
4.	Rail récupérateur de condensation	Collecte le liquide excédentaire
5.	Plaque chauffante	Permet de faire évaporer l'eau.
6.	Conduite d'eau	L'eau à évaporer est conduite à la plaque chauffante.
7.	Cuisson par le dessus	Chauffage des plats par le haut
8.	Cuisson par le dessous	Chauffage des plats par le bas
9.	Champ de commande	Sélection des fonctions
10.	Réservoir à eau	Eau destinée à produire de la vapeur
11.	Grille	Pour déposer les plats
12.	Bac de cuisson vapeur	Pour déposer les légumes, etc. à cuire à l'étuvée
13.	Bac	Bac pour liquides
14.	Grille	Pour déposer des instruments de cuisine (vaisselle en céramique ou en verre pyrex)
15.	Poignée pour plats de cuisson	Pour sortir la tôle de cuisson et la grille

Champ de commande



1.	Début/fin
2	Réglage de la date actuelle
3.	Réglage de l'heure ou de la température (+/-)
4.	Réglage de la température
5.	Réglage de l'heure
6.	Fonction cuisson vapeur ou grill
7.	Programmes de cuisson
8.	Ecran

Description de l'écran



Fonctions du four cuiseur à vapeur

Réglage de l'heure

Une fois que la fiche de secteur du four a été branchée dans la prise électrique, l'appareil est prêt à fonctionner. L'heure réglée en usine de 12 h 00 apparaît à l'écran et un signal acoustique retentit.

Réglage de l'heure actuelle :

1. Appuyez en continu sur la touche jusqu'à ce que l'affichage clignote et qu'un signal acoustique se manifeste.
2. A l'aide des touches vous pouvez régler l'heure actuelle.
3. Appuyez sur la touche début pour la confirmer.

Nota :
Vous pouvez régler l'heure plus facilement en appuyant sur en maintenant les touches constamment enfoncées à chaque fois.
Le réglage des secondes se fait en actionnant plusieurs fois la touche et un signal acoustique retentit.

Décongélation

Pour décongeler des plats, vous devez sélectionner une température de 55 à 65° C. Le symbole décongélation apparaît à l'écran.
Vous pouvez en principe sélectionner des températures allant de 55° C à 100° C.

Réglage du programme de décongélation

1. Appuyez sur la touche et, quand l'affichage de l'heure clignote, avec les touches vous pouvez choisir la durée de décongélation souhaitée. La durée réglée en usine est de 10 minutes. Vous pouvez choisir une durée d'au moins 5 minutes et de 60 minutes au maximum. Dès que le symbole à l'écran ne clignote plus, vous pouvez faire d'autres réglages.
2 Appuyez une fois sur .Tant que le symbole température papillote, vous pouvez, par les touches , procéder au réglage. La température minimale possible est de 55°C, la maximale est de 100° C. La température peut être augmentée par étapes de 5° C..
3. Appuyez sur la touche début pour démarrer le processus.
4. La fin du programme est signalée dans tous les programmes par un signal acoustique et l'affichage FIN à l'écran.

Nota :
Si on choisit une température située entre 70° C et 100° C, le symbole décongélation de l'écran s'éteint car le four fonctionne maintenant en mode cuisson à une température plus élevée et le processus de cuisson démarre.
Pendant le déroulement du programme, vous pouvez faire des modifications de l'heure et de la température en appuyant à chaque fois sur la touche heure ou température et en modifiant les indications.

Cuisson vapeur

Si la température réglée est de 70° C ou plus, le four se met en mode cuisson vapeur.

Réglage du programme de cuisson vapeur

1. Appuyez sur la touche et, une fois que l'affichage de l'heure clignote, avec réglez l'heure.
2. Appuyez sur une fois pour, avec sélectionner la température lorsque le symbole papillote.
3. Appuyez sur la touche , pour démarrer le processus

Nota :
La température augmente à chaque fois de 5°, la température maximale réglable est de 100° C.
La température réglée en usine est de 10 minutes, la durée maximale est de 60 minutes.
Pendant le déroulement du programme, vous pouvez faire des modifications de l'heure et de la température en appuyant à chaque fois sur la touche heure ou température et en modifiant les indications.
Si on choisit une température située entre 70° C et 100° C, le symbole décongélation de l'écran s'éteint car le four fonctionne maintenant en mode cuisson à une température plus élevée.
Important :
Si un programme de cuisson a commencé et si vous souhaitez l'arrêter, appuyez alors sur la touche une fois et le four fonctionnera pendant 3 minutes pour que la vapeur brûlante puisse s'échapper de l'intérieur. La durée de 3 minutes s'affiche à l'écran et est décomptée à rebours.

Programme grill

Le four peut être utilisé pour faire griller des volailles, des pièces de viande, etc.

Réglage du programme grill

1. Appuyez 2 fois sur la touche
2. Le symbole de température clignote et, à l'aide des touches , vous pouvez régler la température.
3. Dès que le symbole de température ne clignote plus, actionnez 1 fois la touche , l'affichage de l'heure clignote et vous pouvez faire le réglage avec .
4. Appuyez sur la touche pour lancer le programme.

Nota :
La température réglée est de 120° C et augmente par étapes de 20° C jusqu'à une température maximale de 200° C.

Attention :
Une fois que vous avez utilisé un programme grill ou combiné, vous devez laisser reposer le four 5 à 10 minutes pour que l'air de l'intérieur puisse refroidir. Ne réglez le programme de cuisson vapeur qu'après cette phase de repos.

Programme combiné

Le programme combiné du four cuiseur à vapeur exécute d'abord la fonction vapeur puis la fonction grill.

Réglage du programme combiné

1. Appuyez 3 fois sur la touche
2. Le symbole de température clignote et, à l'aide des touches , vous pouvez régler la température.
2. Dès que le symbole de température ne clignote plus, actionnez 1 fois la touche , l'affichage de l'heure clignote et, à l'aide des touches , vous pouvez régler le temps de cuisson combinée souhaité.
3. Appuyez sur début , pour démarrer le processus

Nota :
La température réglée est de 120° C et augmente par étapes de 20° C jusqu'à une température maximale de 200° C.

Autres caractéristiques de fonctionnement utiles

Mode cuisson

Il y a 3 programmes de cuisson automatiques (A,B,C)

1. Appuyez sur la touche et sélectionnez le programme souhaité à l'aide des touches ou en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche pour lancer le programme.

Nota :
Les temps de cuisson sont différents suivant le programme de cuisson mais vous pouvez aussi les régler individuellement. Après avoir choisi le programme et après démarrage, appuyez sur une fois et l'heure et la température réglées en usine apparaissent à l'écran. L'heure réglée en usine clignote. Si vous voulez la modifier, appuyez sur les touches pour faire une modification (maxi 60 minutes, mini 5 minutes).

Programme de cuisson

Programme	Durée	Température	Programme de cuisson	Exemples
A-1	25 min.	100°C.	Cuisson vapeur - souvent utilisé	Légumes et viandes
A-2	15 min.	95°C.	Pour la cuisson d'aliments fragiles (fruits, compote)	Réchauffement de plats cuisinés
A-3	15 min.	90°C.		Tomates farcies, flan, etc.
A-4	15 min.	85°C.	Pour la cuisson d'aliments fragiles	Poisson fragile (par exemple truite)
A-5	20 min.	80°C.	Chaleur modérée	Pour faire fondre du chocolat, du beurre, etc., pour réchauffer légèrement des fruits à servir immédiatement.
A-6	30 min.	75°C.	La viande conserve ses qualités.	Cuisson de poissons fragiles (filets de sardine, rouget, etc.)
A-7	30 min.	60°C.	Décongélation lente sans cuisson	Décongélation de poissons avant de les griller
A-8	30 min.	55°C.		Décongélation de poissons avant de les paner. Fruits rouges devant rester froids (pour gâteaux et coulis)

GRILL

Programme	Durée	Température	Programme de cuisson	Exemples
B-1	30 min.	200°C	Programme grill	Hamburger, steaks, poulet, découpes de poulet, viande de boeuf, mouton, tranches de viande, poisson, fruits de mer, pizzas
B-2	35 min.	180°C	Volailles et viandes	Poulets entiers, côtelettes de porc, tranches de viande
B-3	20 min.	160°C	Saucisses	Hot-dogs, jambon
B-4	35 min.	140°C	Gâteaux	Gâteau au fromage blanc, galettes au chocolat
B-5	15 min.	120°C	Réchauffement	Réchauffement de plats

ETUVAGE & GRILL

Programme	Durée	Température	Programme de cuisson	Exemples
C-1	25 min.	200°C	Programme vapeur et grill	Hamburger, steaks, poulet, découpes de poulet, viande de boeuf, mouton, tranches de viande, filets de poisson, fruits de mer, pizzas
C-2	35 min.	180°C	Volailles et viandes	Poulets entiers, côtelettes de porc, tranches de viande
C-3	15 min.	160°C	Saucisses	Hot-dogs, jambon
C-4	30 min.	140°C	Gâteaux	Gâteau au fromage blanc, palets au chocolat
C-5	18 min.	120°C	Légumes et fruits frais	Réchauffement de fruits et légumes prêts à consommer

Tableau de cuisson

Les programmes de cuisson rapide suivants vous sont recommandés. Il s'agit de valeurs indicatives qui peuvent varier en fonction du poids, du degré de fraîcheur, de l'épaisseur et de la température.

Description	**Mode de cuisson**	**Quantité**	**Durée définie heures/min.**	**Retour-ner au bout de... minutes**	**Remarque**
Chou-fleur	Cuisson vapeur 100° C	300/600g	20:00/25:00		
Carottes	Cuisson vapeur 100° C	500g.	20:00/25:00		
Chou-fleur/ carottes	Cuisson vapeur 100° C	300/300g	20:00		Cuisson de 2 plats en même temps
Riz	Cuisson vapeur 100° C	100g.	25:00		Cuisson dans une cocotte en pyrex avec 150 g d'eau
Truite	Cuisson vapeur 100° C	350g.	15:00		
Filets de cabillaud	Cuisson vapeur 100° C	400g.	8:00-10:00		
Compote de fruits	Cuisson vapeur 100° C	200g.	25:00		Fruits pelés et coupés en morceaux
Poulets entiers	Grill 200° C	1100 g	45:00-55:00	30:00	Les plats ne doivent pas être congelés
Poulets entiers	Combiné 180° C	1100 g	39:00-49:00	27:00	idem
Cuisses de poulet	Grill 200° C	600 g	35:00-43:00	23:00	300g/pièce, température mini 5°C
Cuisses de poulet	Combiné 200° C	600 g	38:00-46:00	21:00	idem
Ailes de poulet	Grill 180°C	400 g	28:00-36:00	20:00	300g/pièce, température mini 5°C
Ailes de poulet	Combiné 180° C	400 g	33:00-40:00	22:00	idem
Côtelettes	Grill 180°C	400 g	24:00-30:00	16:00	Température mini 5°C
Côtelettes	Combiné 180° C	400 g	24:00-30:00	16:00	idem
Viande de boeuf	Grill 200°C	300 g	18:00-24:00	14:00	Epaisseur de la viande 0.5 cm, température mini 5°C
Viande de boeuf	Combiné 200° C	300 g	18:00-24:00	14:00	idem
Viande de porc	Grill 200°C	300 g	21:00-27:00	14:00	Epaisseur de la viande 0.5 cm, température mini 5°C
Viande de porc	Combiné 200° C	300 g	24:00-30:00	16:00	idem
Gigot d'agneau/rôti de porc	Combiné 200° C	800g	55:00		
Poisson	Grill 160°C	350 g	24:00-30:00		Les plats ne doivent pas être congelés
Brochettes de viande	Grill 180°C	300 g	24:00-30:00	16:00	Les plats ne doivent pas être congelés
Brochettes de viande	Combiné 180° C	300 g	24:00-30:00	16:00	Les plats ne doivent pas être congelés
Pizzas	Grill 160°C	400 g	13:00-17:00		Température mini 5 °C
Pizzas	Combiné 160° C	400 g	12:00-15:00		Température mini 5 °C
Gâteaux	Grill 140°C	500 g	45:00-55:00		
Gâteaux	Combiné 140° C	500 g	42:00-52:00		
Pizzas à réchauffer	Grill 120°C	300 g	13:00-16:00		Température mini 5°C
Pizzas à réchauffer	Combiné 120° C	300 g	10:00-13:00		Température mini 5 °C

Nota :

Le réservoir à eau doit être rempli à chaque cuisson. S'il n'y a pas d'eau dedans, un signal acoustique est émis et le processus de cuisson vapeur s'arrête. Le processus se poursuit une fois qu'on l'a rempli.

Une fois que la cuisson est terminée, veuillez vider le réservoir à eau.

Verrouillage enfant

Le verrouillage enfant permet d’empêcher l’utilisation sans surveillance de l’appareil par les enfants. Dès que le verrouillage enfants est activé et que le symbole de la clé représentant le verrouillage enfants apparaît à l'écran, le four cuiseur à vapeur ne peut plus être mis en route.
Le verrouillage enfant s’active comme suit : Appuyer sur la touche pendant trois secondes jusqu’à ce que retentisse un signal sonore et que l’affichage s’allume. Toutes les touches sont désactivées à l’état de verrouillage.
Le verrouillage enfant se désactive comme suit : Appuyer sur la touche pendant trois secondes jusqu’à ce que retentisse un signal sonore et que l’affichage s’éteigne.

Problèmes et solutions

Problème	**Cause**	**Solution**
Ecran noir	Le four n'est pas raccordé et le câble de secteur ne marche pas.	Raccorder l'appareil au circuit électrique. En cas de problèmes, veuillez contacter le service clients.
L'éclaire ne fonctionne pas.	L'ampoule n'est pas aux normes, la connexion de l'éclairage à l'appareil ne marche pas.	Changez l'ampoule, branchez le câble de secteur.
Pendant la cuisson, de l'eau ou de la vapeur d'eau fuit par la porte du four.	La porte ne se ferme pas correctement ou la porte est endommagée.	Mettez vous en contact avec le service clients.

Problème	Cause	Solution
E-1	Protection anti-surchauffe à l'intérieur du four dans le cas de températures supérieures à 205° C.	Arrêtez l'appareil pour le faire refroidir.
E-2	Protection de l'intérieur du four dans le cas températures inférieures à 35° C.	Mettez vous en contact avec le service clients. Ne démontez pas l'appareil.
E-3	Protection des plaques de cuisson dans le cas de températures supérieures à 185° C	Arrêter le four pour les faire refroidir
E-4	Protection des plaques chauffantes dans le cas de températures inférieures à 35° C	Mettez vous en contact avec le service clients. Ne démontez pas l'appareil.
E-5	Protection du capteur de température pour la plaque chauffante	Mettez vous en contact avec un spécialiste et ne démontez pas l'appareil vous-même.
E-6	Protection contre les courts-circuits du capteur de température pour la plaque chauffante.	idem
E-7	Protection contre les courts-circuits de l'intérieur	idem
E-8	Protection contre les courts-circuits du capteur interne	idem
E-9	Signalement d'une défaillance au bout de 60 à 70 secondes sans signal acoustique préalable	Vérifiez si le réservoir à eau est correctement installé et s'il contient assez d'eau.

Nettoyage et entretien

Vidange de la conduite d'eau

Si le four ne doit pas être utilisé pendant un certain temps, il faut évacuer l'eau de la conduite comme suit.

Retirez le réservoir à eau.

Appuyez sur la touche et en même temps sur la touche . La conduite d'eau se vide et l'eau excédentaire est conduite vers la plaque chauffante.

Détartrage

Remplissez le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum d'eau et de produit détartrant ou d'un mélange fait pour moitié de vinaigre blanc et d'eau. Mettez l'appareil en marche à 100° C en mode vapeur jusqu'à ce que le réservoir à eau soit vide.

Faites ensuite fonctionner une deuxième fois l'appareil avec de l'eau claire pour rincer le circuit et nettoyer l'intérieur du four.

Il faut faire un détartrage tous les 2 mois.

1. Arrêtez le four avant de le nettoyer et débrancher la fiche de la prise électrique.
2. Si vous voulez nettoyer le bac de cuisson, utilisez un chiffon doux.
   Evitez de nettoyer avec des matériaux rugueux pour éviter d'abîmer le bac ou le revêtement protecteur.

3Nettoyez régulièrement la chambre de cuisson du four. Essuyez les éclaboussures et les coulures d'aliments sur les parois du four à l'aide d'un chiffon humide. Si le four est très encrassé, vous pouvez utiliser un détergent doux. Evitez d'utiliser des sprays ou des détergents agressifs car ils peuvent provoquer la décoloration, la formation de traces ou le ternissement de la surface de la porte. N'utilisez pas d'objets durs ou pointus pour ne pas abîmer les surfaces.

19. Les surfaces extérieures se nettoient au chiffon humide. Pour éviter un endommagement des pièces internes du four, il ne doit pas y avoir d'infiltration d'eau par les ouvertures d'aération.
20. Essuyez les deux côtés de la porte et de la vitre, les joints de la porte et les pièces voisines au chiffon humide pour enlever les éclaboussures et les coulures. N'utilisez pas de produits à récurer.
21. Faites attention à ce que le champ de commande ne soit pas humide. Utilisez un chiffon sec et doux et pour le nettoyage. Pendant le nettoyage du champ de commande, laissez la porte du four ouverte pour éviter sa mise en marche inopinée.
22. Essuyez la vapeur d’eau qui se dépose sur l'intérieur ou l'extérieur de la porte du four avec un chiffon doux.
23. Vérifiez et nettoyez une fois par mois la conduite d'eau pour enlever les éventuels corps étrangers qui pourraient bloquer les ouvertures. Si nécessaire, dévissez la conduite d'eau.
24. Nettoyez le réservoir à eau une fois par mois. S'il le faut, sortez le.
25. Les joints de la porte doivent être nettoyés régulièrement avec un chiffon sec et doux.

26. Veuillez vous adresser à votre revendeur s'il faut changer l'éclairage du four.
27. Une fois que la cuisson est terminée, il faut enlever l'eau du rail collecteur de condensation et du réservoir à eau.
28. La plaque chauffante doit être nettoyée régulièrement. Pour la nettoyer, utilisez une demi-tasse de vinaigre. Versez la sur la plaque chauffante, attendez quelques minutes puis essuyez la au chiffon humide. N'utilisez pas de produits à récurer.
29. Nettoyez les tôles, les grilles ou le fond du four avec des chiffons doux, jamais avec des matières rugueuses.
30. Pour le processus de vapeur, il est conseillé d'utiliser de l'eau distillée. Si vous utilisez longtemps de l'eau du robinet, ceci peut entraîner la formation de dépôts calcaires sur la plaque chauffante.
31. Lorsque le four n'est pas utilisé pendant un certain temps, débranchez le de la prise électrique.
32. Ne mettez pas ce four à la décharge avec les déchets ménagers. Il doit être mis en décharge conformément aux directives locales.
33. S'il y a un dysfonctionnement auquel il ne peut être remédié par les conseils à suivre en cas de problème, la réparation doit être faite par le fabricant.

Mise au rebut

Veiller à la mise au rebut correcte des matériaux d'emballage.



Lors de la mise au rebut de ce produit, prière de respecter le fait que les appareils électriques usagés ne doivent pas être jetés aux ordures ménagères. Prière de faire appel aux points de recyclage correspondants si existants. Prendre conseil auprès des autorités communales ou d'un revendeur en ce qui concerne les possibilités de recyclage. (directive relative aux appareils électriques ou électroniques usagés)

Données techniques

Désignation	**Four cuiseur à vapeur D 26**
Modèle	SN 1853ASL26T-D55
N° d’article	3065
Puissance:	230-240V, 50 Hz 1850W vapeur 1250W (gril)
Consommation en veille	2-3 Watt
Fréquence de fonctionnement :	2450 MHz
Dimensions extérieures (haut./larg./prof.) :	325x515x395mm
Dimensions espace de cuisson (haut./larg./prof.) :	230x355x310mm
Capacité du four :	26 litres
Cuisson uniforme :	
Poids net :	14,2 kg

Sous réserve de modifications

CASO GERMANY

Une garantie de
2 ans

est octroyée pour le D 26

Cet appareil est doté d'une garantie de 24 mois, à compter de la date de vente et porte sur des anomalies relatives à une fabrication ou un matériel défectueux. Vos réclamations de garantie légale d'après §439 ff. BGB-E ne sont pas concernées. Cette garantie ne couvre ni les anomalies occasionnées par un traitement et/ou une utilisation inappropriés, ni les anomalies qui n'ont aucune incidence sur la fonction ou la valeur de la plaque chauffante à induction. En outre, nous n'octroyons pas de garantie pour les pièces d'usure ou les dégâts occasionnés lors du transit, ni pour les anomalies issues de réparations effectuées par d'autres experts que les nôtres.
Toute utilisation dans l'industrie n'est couverte par la garantie que si sa sollicitation est alors comparable à celle d'un usage personnel. Il n'est pas destiné à une utilisation professionnelle plus étendue.

En cas de réclamations légitimes, nous déciderons si l'appareil doit être réparé ou si un nouvel appareil vous sera renvoyé.

Vous êtes tenus de spécifier des anomalies visibles dans un délai de 14 jours après la livraison.
Toute réclamation ultérieure ne sera pas acceptée.

Pour invoquer vos réclamations de garantie, veuillez nous contacter avant de nous envoyer l'appareil avec son bordereau d'achat.

CASO GERMANY

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
59757 Arnsberg
service après–vente: 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Les réparations non couvertes par la garantie seront facturées à un prix aussi modique que possible.

caso
GERMANY

Istruzioni per l'uso

Forno a vapore D 26

Articolo Nr. 3065



Contenuto	Pagina






Premessa

Gentile cliente,

legga attentamente queste istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il forno.

Si prega di fare particolare attenzione soprattutto alle indicazioni sulla sicurezza riportate nelle pagine seguenti.

Si prega di conservare queste istruzioni per un'eventuale consultazione futura e di dare tutti i relativi documenti in caso di cessione del forno ad un altro proprietario.

Prima della messa in funzione

Controllare che l'apparecchio non presenti eventuali danni come ad esempio uno sportello montato male o storto, guarnizioni dello sportello danneggiate, cerniere e chiusure rotte o lente, bozze nello spazio interno del forno e nello sportello stesso. Se si dovessero verificare eventuali danni, mettetevi in contatto con il servizio clienti.
Questo apparecchio è realizzato per essere utilizzato in ambito privato (domestico) e le prestazioni sono commisurate.
L'eventuale utilizzo in ambito commerciale rientra nella garanzia solo se è paragonabile a un uso privato. Non è comunque pensato per un uso commerciale più ampio.
La garanzia decade in caso di uso non appropriato.

Il cavo di corrente e la spina non devono presentare alcun danno. Se si riscontra un'eventuale anomalia prima della messa in funzione un servizio clienti qualificato dovrà eseguire il relativo controllo.

Installazione

1. Assicurarsi che tutto il materiale di imballaggio sia stato rimosso sia internamente che esternamente.
2. Il serbatoio dell'acqua deve essere riempito e applicato all'apparecchio.
3. Non è adatto per essere utilizzato all'aria aperta!
4. Il forno a vapore deve essere installato su una superficie piana e stabile con una capacità di portata sufficiente per il forno e per gli alimenti che di solito risultano difficili da cuocere nel forno stesso.
5. Fare attenzione che il forno a vapore sia in posizione orizzontale. Il forno non dovrebbe stare a contatto con materiali bagnati, umidi o infiammabili.
6. Garantire un sufficiente afflusso d'aria. Tenere il forno ad una distanza di 20 cm dall'alto, e da entrambi i lati rispettivamente 5 cm e 10 cm da dietro.

7. Non mettere mai oggetti o qualcos’altro simile sull’apparecchio.
8. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non venga posizionato al di sotto del forno o sotto superfici calde e acuminate.
9. La presa deve essere facilmente accessibile in modo da poter togliere immediatamente il cavo di alimentazione in caso di necessità.

Istruzioni per la messa a terra

L'apparecchio deve essere dotato di messa a terra. Questo forno è dotato di cavo di alimentazione, che è equipaggiato di linea e di contatto di terra. Deve essere collegato a una presa a parete debitamente installata e dotata di messa a terra. In caso di corto circuito elettrico la messa a terra diminuisce il pericolo di elettrocuzione tramite conduzione della corrente elettrica. Si consiglia di predisporre un circuito separato che alimenti esclusivamente il forno.

ATTENZIONE:

L'utilizzo di una presa con messa a terra può causare elettrocuzione.

Nota: In caso di domande relative alla messa a terra o all'impianto elettrico rivolgersi a un elettricista o a un tecnico di manutenzione qualificato. Né il produttore né il distributore sono responsabili per eventuali danni al forno o a persone che sono causati da una mancata osservazione delle procedure di collegamento elettrico.

Indicazioni importanti sulla sicurezza

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche occorre osservare le seguenti norme di sicurezza base:

1. Leggere le istruzioni per l’uso prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Questo modello di forno è stato ideato specificamente per stufare e riscaldare gli alimenti. Non utilizzare in questo apparecchio prodotti chimici o vapori aggressivi. L’apparecchio è adatto esclusivamente per essere utilizzato a casa in base alle istruzioni per l’uso. Non è destinato per un uso industriale.
3. Non far funzionare il forno, se è vuoto.
4. Se utilizzate per la prima volta un programma di cottura combinata con il grill, vedrete fumo e sentirete un odore poco piacevole, cosa che risulterà normale al primo utilizzo.
5. **ATTENZIONE:** Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini e le altre persone che non hanno le competenze necessarie, così come coloro che sono sotto gli effetti dell'alcool o di medicine.
6. **ATTENZIONE**: Questo apparecchio non deve essere fatto funzionare da persone (inclusi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non hanno l'esperienza o la conoscenza necessaria, a meno che non vengano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto da questa le istruzioni per utilizzare tale apparecchio.

7. Se si riscontra un problema al tubo dell'acqua, la mancanza d'acqua viene visualizzata sul display e verrà emesso un segnale acustico, in tal caso può essere che,
   - non ci sia acqua nel serbatoio.
   - non venga utilizzato il serbatoio.

   Chiudere lo sportello e il processo di cottura continuerà una volta risolti i problemi sopra indicati.
8. Tenere d'occhio il forno durante il riscaldamento dell'alimento in contenitori di plastica o di carta, in quanto potrebbero prendere fuoco.
9. Non utilizzare la camera di cottura per conservare delle cose. Non lasciare articoli in carta, utensili da cucina o alimenti nella camera di cottura se il forno non viene utilizzato.
10. **ATTENZIONE**: non utilizzare il forno a vapore per riscaldare piatti liquidi o solidi in contenitori chiusi, dato che potrebbero esplodere.
11. Non utilizzare il forno per friggere. L'olio caldo può danneggiare gli elementi del forno e le pentole e causare addirittura delle ustioni alla pelle.
12. Punzecchiare alimenti con la buccia spessa come le patate, le zucche intere, le mele e le castagne arrosto prima di procedere con la cottura.
13. Il contenuto dei biberon e dei bicchieri per i bambini deve essere mescolato o agitato prima di essere servito. Inoltre occorre verificare la temperatura per evitare delle ustioni.
14. **Attenzione**: durante il processo di cottura il forno a vapore è molto caldo, tanto che il vapore stesso potrebbe fuoriuscire. Tenere il forno lontano dalla portata dei bambini. Prestare particolare attenzione per evitare il contatto con le resistenze.
15. Utilizzare i guanti tutte le volte che volete tirare fuori i piatti dal forno, per evitare scottature a causa del calore eccessivo.
16. I pezzi accessibili possono riscaldarsi durante il processo di cottura. Tenere lontano i bambini.

    Se utilizzate un programma di cottura combinata con il grill, non toccare né l'oblò del forno né tanto meno il telaio.
17. Una volta terminato il programma di cottura combinata con il grill, far riposare il forno almeno per 5-10 minuti per far raffreddare l'aria calda nello spazio interno. Solo allora si potrà avviare un programma di cottura a vapore.
18. Non mettere alcun oggetto tra il lato frontale del forno e lo sportello ed evitare l'accumulo di resti di sporco o detersivo sulle superfici delle guarnizioni.
19. Non utilizzare il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno chiuda si chiuda regolarmente che non presenti alcun danno nei seguenti pezzi:
    - sportello (piegato)
    - cerniere e chiusure (rotte o lente)
    - guarnizioni dello sportello e superfici ermetiche
20. Il forno può essere riparato soltanto da personale esperto qualificato.
21. Non pulire l'interno del forno prima che il processo di cottura sia terminato.
22. **Attenzione:** il serbatoio dell'acqua deve essere riempito e applicato prima dell'uso.
23. Aprire lo sportello dell'apparecchio con attenzione, dato che può fuoriuscire subito vapore caldo.

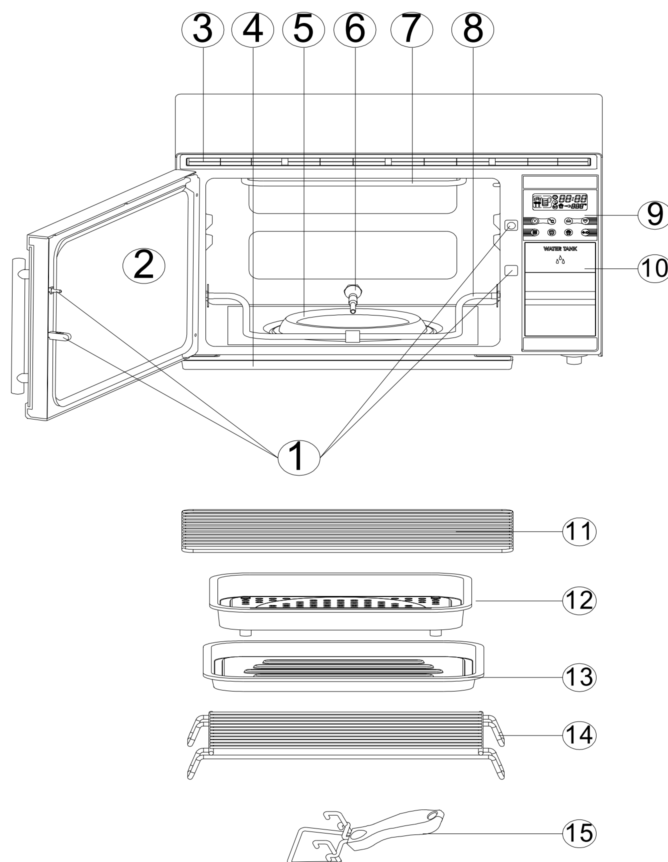
24. Prima dell'utilizzo: pulire a fondo tutti i pezzi esterni al corpo riscaldante per rimuovere il profumo di nuovo.
25. L'apparecchio non può essere attivato con un timer a parte.
26. Il produttore non si assume alcuna responsabilità in caso di un uso errato o inappropriato, che possa derivare da una mancata osservazione delle istruzioni per l'uso.

Cottura a vapore

Con questo apparecchio è possibile cucinare in modo molto prudente. Il vapore avvolge i cibi in modo tale che le vitamine, i microelementi e gli aromi restino inalterati. È possibile cucinare insieme più alimenti contemporaneamente, mantenendo il proprio gusto, la forma e il colore.

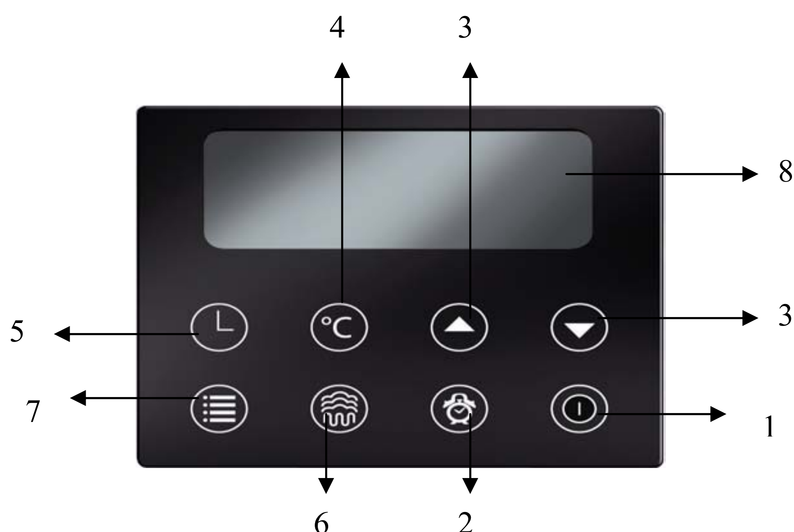
Fare attenzione alle dimensioni di taglio degli alimenti da cuocere. Se volete cucinare insieme ingredienti con diversi tempi di cottura, tagliare a pezzettini gli ingredienti con cottura più lenta come ad esempio le carote, gli alimenti con cottura più veloce, come ad esempio le zucchine, dovrebbero essere tagliate a pezzi più grandi.

Descrizioni dei pezzi e degli accessori



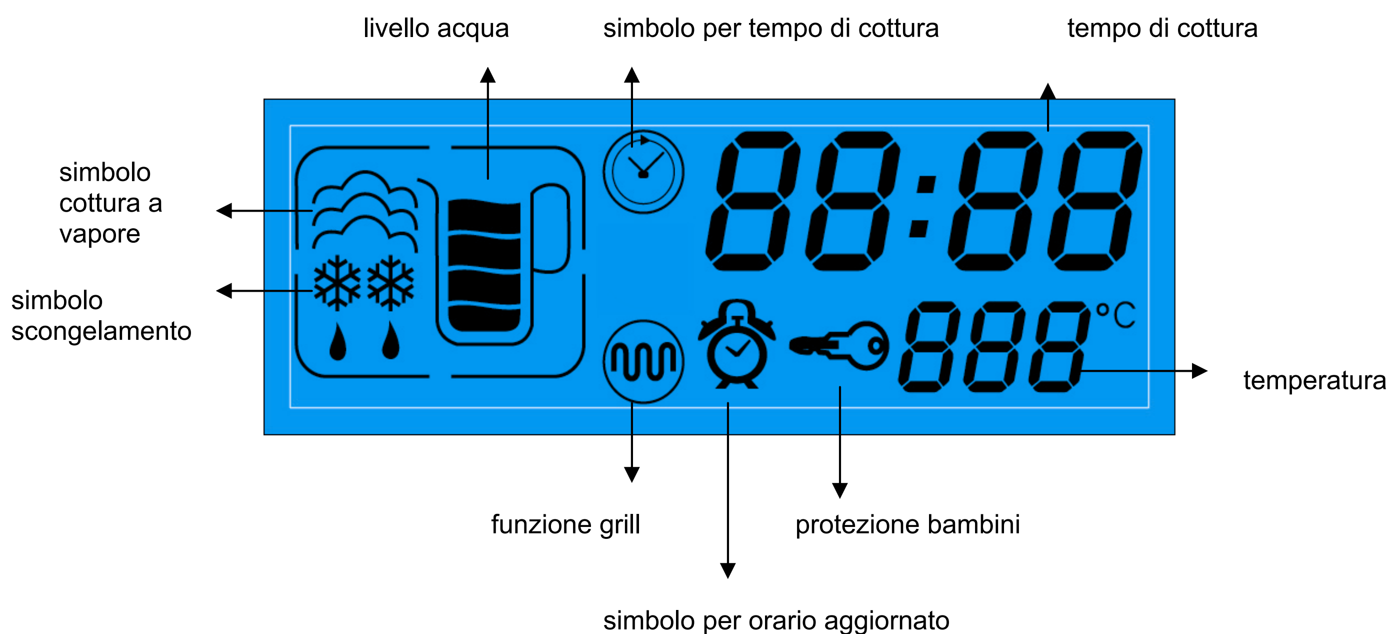
1.	Blocco della porta di sicurezza	Garanzia di un sistema di chiusura sicuro ed ermetico tra lo sportello e l'interno del forno
2.	Oblò del forno	La guarnizione in gomma è ben fissata.
3.	Valvola dell'aria	Valvola da cui fuoriesce il vapore emesso dall'interno del forno.
4.	Guida di raccolta per la condensa	Raccoglie i liquidi in eccesso
5.	Piastra riscaldante	L'acqua può evaporare
6.	Tubo dell'acqua	L'acqua per l'evaporazione viene portata sulla piastra riscaldante
7.	Riscaldamento dall'alto	Riscaldamento dei piatti dall'alto
8.	Riscaldamento dal basso	Riscaldamento dei piatti dal basso
9.	Pannello di controllo	Selezione delle funzioni
10.	Serbatoio dell'acqua	Acqua per il processo di evaporazione
11.	Griglia	Piano di appoggio per i piatti
12.	Vaschetta per erogazione del vapore	Piano di appoggio per stufare le verdure ecc.
13.	Recipiente di raccolta	Recipiente di raccolta per liquidi
14.	Griglia	Per appoggiare utensili da cucina (ceramica e stoviglie in vetro)
15.	Maniglia per stoviglie	Per tirare fuori la lamiera di cottura e la griglia di appoggio

Pannello di controllo



1.	inizio/fine
2	regolazione dell'ora attuale del giorno
3.	regolazione ora e temperatura (+/-)
4.	regolazione temperatura
5.	regolazione ora
6.	funzione cottura a vapore e grill
7.	programmi di cottura
8.	display

Descrizione del display



Funzioni del forno a vapore

Regolazione dell'ora

Dopo aver infilato il cavo di alimentazione nella presa, l'apparecchio è pronto all'uso, sul display compare l'orario preimpostato delle ore 12 e viene emesso un segnale acustico.

Regolazione dell'orario aggiornato:

1. Tenere premuto il tasto finché il tasto non lampeggia e non viene emesso un segnale.
2. Con i tasti è possibile impostare l'ora attuale
3. Premere il tasto start per confermare.

Nota bene:

L'orario si può regolare più in fretta, tenendo premuti i tasti

Premendo più volte il tasto possono essere regolati in modo ancor più preciso anche i secondi e viene emesso quindi un segnale acustico.

Scongelamento

Per scongelare i cibi si dovrebbe selezionare una temperatura di 55-65 °C. Sul display compare il simbolo dello scongelamento.

In linea di principio le temperature possono essere regolate tra 55°C e 100°C.

Regolazione del programma di scongelamento

1. Premere il tasto quando lampeggia l'indicazione del tempo, con i tasti

   potete scegliere la temperatura di scongelamento desiderata. Il tempo preimpostato è di 10:00 minuti, è possibile impostare un tempo minimo di 5:00 minuti e un tempo massimo di 60:00 minuti. Non appena il simbolo sul display non lampeggia più, è possibile eseguire le altre impostazioni.
2. Premere una volta il tasto finché il simbolo della temperatura lampeggia

   con i tasti è possibile eseguire l'impostazione. La temperatura minima regolabile è di 55°C, quella massima è di 100°C. La temperatura può essere aumentata ogni volta di 5 °C.
3. Premere il tasto start per avviare il processo.
4. La fine del programma viene visualizzata in tutti i programmi con un segnale acustico e viene visualizzato sul display con FINE.

Nota bene:

Selezionando una temperatura tra 70°C e 100 °C il simbolo di scongelamento non compare più sul display, dato che ora il forno a vapore lavora in modalità di cottura ad una temperatura maggiore ed avvia un processo di cottura lenta.

Durante l'esecuzione del programma è possibile modificare le impostazioni relative all'orario e alla temperatura, premendo ogni volta il tasto dell'ora o della temperatura e modificando i dati inseriti.

Cottura a vapore

Se la temperatura impostata è pari a 70°C o più, il forno a vapore passa alla modalità di cottura a vapore

Regolazione del programma di cottura a vapore

1. Premere il tasto non appena lampeggia l'indicazione del tempo, con i tasti è possibile regolare l'ora.
2. Premere il tasto una volta , con i tasti per selezionare la temperatura quando il simbolo lampeggia.
3. Premere il tasto per avviare il processo.

Nota bene:

La temperatura aumenta ogni volta di 5°C, la temperatura massima regolabile è di 100 °C.

Il tempo preimpostato è di 10:00 minuti, il tempo massimo è di 60 minuti.

Durante l'esecuzione del programma è possibile modificare le impostazioni relative all'orario e alla temperatura, premendo ogni volta il tasto dell'ora o della temperatura e modificando i dati inseriti.

Selezionando una temperatura tra 70°C e 100 °C il simbolo di scongelamento non compare più sul display, dato che ora il forno a vapore lavora in modalità di cottura con una temperatura più elevata.

Importante:

1. Se è stato avviato un programma di cottura e si vuole interrompere il programma, premere una volta il tasto e il forno a vapore lavorerà per 3 minuti in modo da far fuoriuscire il vapore caldo dall'interno del forno. I 3 minuti vengono visualizzati sul display e viene fatto il conto alla rovescia.

Programma grill

Il forno può essere utilizzato per cuocere alla griglia carne di pollo e fettine di carne.

Regolazione del programma grill:

1- Premere due volte il tasto
2. Il simbolo della temperatura lampeggia e premendo i tasti è possibile regolare la temperatura.
3. Non appena il simbolo della temperatura non lampeggia, premere 1 volta l'indicazione del tempo lampeggia e con i tasti può essere eseguita l'impostazione.
4. Premere il tasto per avviare il programma.

Nota bene:

La temperatura preimpostata è di 120 °C e aumenta ogni volta di 20 °C, fino ad una temperatura massima di 200°C.

Attenzione:

Dopo aver utilizzato un programma di cottura combinata con il grill, si dovrebbe lasciar riposare il forno per 5-10 minuti, in modo da poter far raffreddare l'aria nello spazio interno, il programma del forno a vapore può essere regolato solo dopo questa pausa.

Programma di cottura combinato

Il programma di cottura combinato del forno a vapore esegue innanzitutto la funzione vapore e successivamente la funzione grill.

Regolazione del programma regolato

1. Premere tre volte il tasto .
2. Il simbolo della temperatura lampeggia e premendo i tasti è possibile regolare la temperatura.
3. Non appena il simbolo della temperatura non lampeggia, premere 1 volta l'indicazione del tempo lampeggia e con i tasti si può regolare il tempo di cottura combinato desiderato.
4. Premere il tasto per avviare il programma.

Nota bene:

La temperatura preimpostata è di 120 °C e aumenta ogni volta di 20 °C, fino ad una temperatura massima di 200°C.

Altre caratteristiche di funzionamento utili

Modalità di cottura

Ci sono 3 programmi di cottura automatici (A,B,C)

1. Premere il tasto e selezionare il programma desiderato con i tasti
   o premendo il tasto .
2. Premere il tasto per avviare il programma.

Nota bene:

I tempi di cottura sono diversi in base al programma, possono essere regolati anche singolarmente. Dopo la selezione del programma e l'avvio premere una volta il tasto .

, nel display compaiono l'orario e la temperatura preimpostati. Il tempo preimpostato lampeggia, se volete cambiarlo, per eseguire una modifica, premere i tasti .

(max. 60 minuti, min. 5 minuti).

Programma di cottura

Programma	Tempo	Temperatura	Programma di cottura	Esempi
A-1	25 min.	100°C	Cottura al vapore – usata spesso	Verdura e carne
A-2	15 min.	95°C	Per cucinare alimenti delicati (frutta, composta)	Riscaldamento piatti già cotti
A-3	15 min.	90°C		Pomodori ripieni, pudding ecc.
A-4	15 min.	85°C	Per cucinare alimenti delicati	Pesce delicato (ad esempio trote)
A-5	20 min.	80°C	Riscaldamento minimo	Per sciogliere cioccolato, burro ecc. per riscaldare appena la frutta per essere servita all'istante
A-6	30 min.	75°C	La qualità della carne resta inalterata	Cottura di pesce delicato (filetti di sardine, triglie, ecc.)
A-7	30 min.	60°C	Scongelamento lento senza cottura	Scongelamento del pesce prima della cottura a grill
A-8	30 min.	55°C		Scongelamento del pesce prima della panatura. Pere da mantenere fresche (per dolci e salse)

GRILL

Programma	Tempo	Temperatura	Programma di cottura	Esempi
B-1	30 min.	200°C	Programma grill	Hamburger, bistecche, pollo, carne di pollo, carne di manzo, montone, fettine di carne, pesce, frutti di mare, pizza
B-2	35 min.	180°C	Pollame e carne	Polli interi, cotolette di maiale, fettine di carne
B-3	20 min.	160°C	Salsicce	Hot dog, prosciutto
B-4	35 min.	140°C	Dolci	Torta al formaggio, biscotti al cioccolato
B-5	15 min.	120°C	Riscaldare	Riscaldare cibi

STEAM & GRILL

Programma	Tempo	Temperatura	Programma di cottura	Esempi
C-1	25 min.	200°C	Vapore e programma grill	Hamburger, bistecche, pollo, carne di pollo, carne di manzo, montone, fettine di carne, pesce, frutti di mare, pizza
C-2	35 min.	180°C	Pollame e carne	Polli interi, cotolette di maiale, fettine di carne
C-3	15 min.	160°C	Salsicce	Hot dog, prosciutto
C-4	30 min.	140°C	Dolci	Torta al formaggio, biscotti al cioccolato
C-5	18 min.	120°C	Frutta e verdura fresca	Riscaldamento di frutta e verdura pronta per essere consumata

Tabella di cottura

Come riferimento vi riportiamo qui di seguito alcuni programmi di cottura veloce. Si tratta di dati relativi a valori orientativi che possono variare in base a dimensione, livello di freschezza e temperatura.

Descrizione	**Modalità di cottura**	**Quantità**	**Tempo program-mato/min.**	**Girare dopo …minuti**	**Osservazioni**
Cavolfiore	Cottura al vapore 100°C	300/600g	20:00/25:00		
Carote	Cottura al vapore 100°C	500g	20:00/25:00		
Cavolfiore/ carote	Cottura al vapore 100°C	300/300g	20:00		Cottura di 2 piatti insieme
Riso	Cottura al vapore 100°C	100g	25:00		Cottura con recipiente di vetro con 150 g di acqua
Trota	Cottura al vapore 100°C	350g	15:00		
Filetti di merluzzo	Cottura al vapore 90°C	400g	8:00-10:00		
Composta di frutta	Cottura al vapore 100°C	200g	25:00		Frutta sbucciata e tagliata a pezzi
Polli interi	Grill 200°C	1100 g	45:00-55:00	30:00	I piatti non dovrebbero essere congelati
Polli interi	Combinata 180°C	1100 g	39:00-49:00	27:00	Idem
Coscio di pollo	Grill 200°C	600 g	35:00-43:00	23:00	Pezzo da 300g temperatura min. 5°C
Coscio di pollo	Combinata 200°C	600 g	38:00-46:00	21:00	idem.
Ala di pollo	Grill 180°C	400 g	28:00-36:00	20:00	6 pezzi temperatura min. 5°C
Ala di pollo	Combinata 180°C	400 g	33:00-40:00	22:00	Idem
Cotoletta	Grill 180°C	400 g	24:00-30:00	16:00	Temperatura min. 5°C
Cotoletta	Combinata 180°C	400 g	24:00-30:00	16:00	Idem
Carne di manzo	Grill 200°C	300 g	18:00-24:00	14:00	Spessore carne 5 cm, temperatura min. 5°C
Carne di manzo	Combinata 200°C	300 g	18:00-24:00	14:00	Idem
Carne di maiale	Grill 200°C	300 g	21:00-27:00	14:00	Spessore carne 5 cm, temperatura min. 5°C
Carne di maiale	Combinata 200°C	300 g	24:00-30:00	16:00	idem
Agnello/vitello arrosto	Combinata 200°C	800g	55:00		
Pesce	Grill 160°C	350 g	24:00-30:00		I piatti non dovrebbero essere congelati
Spiedini di carne	Grill 180°C	300 g	24:00-30:00	16:00	I piatti non dovrebbero essere congelati
Spiedini di carne	Combinata 180°C	300 g	24:00-30:00	16:00	I piatti non dovrebbero essere congelati
Pizza	Grill 160°C	400 g	13:00-17:00		Temperatura min. 5°C
Pizza	Combinata 160°C	400 g	12:00-15:00		Temperatura min. 5°C
Dolce	Grill 140°C	500 g	45:00-55:00		
Dolce	Combinata 140°C	500 g	42:00-52:00		
Pizza riscaldata	Grill 120°C	300 g	13:00-16:00		Temperatura min. 5°C
Pizza riscaldata	Combinata 120°C	300 g	10:00-13:00		Temperatura min. 5°C

Nota bene:

Il serbatoio dell’acqua deve essere riempito per ogni processo di cottura, in assenza di acqua viene emesso un segnale acustico e il processo di evaporazione viene interrotto, una volta riempito il ser4batoio, il processo continua.

Dopo il termine del processo di cottura svuotare il serbatoio dell’acqua.

Blocco anti-bambini

Il blocco anti-bambini impedisce un uso non controllato da parte dei bambini piccoli.
Non appena viene impostata la protezione per bambini e sul display compare la chiave come segno di protezione per bambini, il forno a vapore non può essere attivato.
Attivare il blocco anti-bambini come segue: premere il pulsante per tre secondi fino a che si sente un segnale acustico e s'illumina il display di funzionamento. Nello stato di blocco tutti i pulsanti sono disattivati.
Disattivare il blocco anti-bambini come segue: premere il pulsante per tre secondi fino a che si sente un segnale acustico e si spegne il display di funzionamento.

Problemi e soluzioni

Problema	Causa	Soluzione
Display scuro	Il forno non è collegato e il cavo di alimentazione non funziona.	Collegare l’apparecchio alla corrente elettrica; se ci sono problemi mettersi in contatto con il servizio clienti.
L’illuminazione non funziona	La lampada non soddisfa gli standard, il collegamento della lampada all’apparecchio non funziona	Sostituire la lampada e collegarla al cavo di alimentazione.
Durante la cottura l’acqua o il vapore acqueo scorrono tramite lo sportello del forno	Lo sportello non chiude bene o lo sportello è danneggiato.	Mettersi in contatto con il servizio clienti.

Problema	Causa	Soluzione
E-1	Protezione di surriscaldamento all'interno del forno a temperature oltre 205°C	Spegnere l'apparecchio per il raffreddamento
E-2	Protezione di surriscaldamento all'interno del forno a temperature inferiori a 35°C	Mettersi in contatto con il servizio clienti. Non dovreste smontare l'apparecchio.
E-3	Protezione piastra riscaldante, con temperature superiore185°C	Spegnere l'apparecchio per il raffreddamento
E-4	Protezione fornello elettrico, con temperature inferiori a 35°C	Mettersi in contatto con il servizio clienti. Non dovreste smontare l'apparecchio.
E-5	Protezione del sensore termico per la piastra riscaldante	Mettersi in contatto con un tecnico esperto. Non dovreste smontare da soli l'apparecchio..
E-6	Protezione da corto-circuito del sensore termico per la piastra riscaldante	idem
E-7	Protezione da corto-circuito dello spazio interno	idem
E-8	Protezione da corto-circuito del sensore all'interno del forno	idem
E-9	Messaggio di guasto dopo 60-70 secondi, senza previo segnale acustico	Verificare che il serbatoio dell'acqua sia regolarmente applicato e che sia riempito con sufficiente quantità d'acqua.

Pulizia e cura

Svuotamento del tubo dell'acqua

Se il forno a vapore non viene utilizzato per molto tempo, dovreste far scolare l'acqua dal tubo nel seguente modo.

1. Smontare il serbatoio dell'acqua.

2. Premere insieme tasti e il tubo dell'acqua viene smontato e l'acqua in eccesso viene portata sulla piastra riscaldante.

Decalcificazione

Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo con acqua e decalcificante o con una miscela metà aceto bianco e acqua. Mettere in funzione l'apparecchio a 100°C in modalità di cottura a vapore, finché il serbatoio dell'acqua non è vuoto.

Mettere quindi in funzione il forno una seconda volta con acqua pulita per pulire a fondo il circuito e pulire l'interno del forno a vapore.

Una decalcificazione dovrebbe essere eseguita ogni 2 mesi

1. Prima di pulire il forno spegnerlo e togliere il cavo di alimentazione dalla presa.
2- Se volete pulire il recipiente di raccolta, utilizzate anche un panno morbido, evitare di pulire con materiali duri, per evitare di danneggiare il recipiente o lo strato protettivo.
3- Pulire regolarmente l'apertura del forno. Rimuovere dalle pareti del forno con un panno umido gli schizzi dei resti di cibo. Nel caso in cui all'interno del forno ci sia sporco incrostato può essere utilizzato un detergente delicato. Evitare di utilizzare detergenti aggressivi che possono portare ad una decolorazione, alla formazione di righe o all'opacizzazione della superficie dello sportello. Non utilizzare nessun oggetto duro o appuntito per non danneggiare le superfici.
4- Le superfici esterne dovrebbero essere pulite con un panno umido. Per evitare che i componenti interni del forno non vengano danneggiati, non deve penetrare acqua nelle aperture per la ventilazione.
5- Asciugare entrambi i lati dello sportello e dell'oblò, le guarnizioni e i pezzi vicini con un panno umido per rimuovere gli schizzi dei resti di cibo. Non utilizzare nessun detergente abrasivo liquido.
6- Fare attenzione che il pannello dei comandi non sia bagnato. Per pulire utilizzare un panno morbido e asciutto. Mentre state pulendo il pannello dei comandi lasciare aperto lo sportello del forno, per impedire che venga accesso per errore.
7- Asciugare con un panno asciutto il vapore che si deposita internamente o esternamente allo sportello del forno.
8- Controllare e pulire una volta al mese il tubo dell'acqua per rimuovere possibili corpi estranei che potrebbero otturare i vari buchi. Se necessario chiudere il tubo dell'acqua.
9- Pulire il serbatoio dell'acqua una volta al mese, se necessario tirarlo fuori.
10- La guarnizione dello sportello dovrebbe essere pulita regolarmente con un panno morbido e asciutto.
11- Rivolgersi al proprio punto vendita se è necessaria la sostituzione dell'illuminazione del forno.
12- Una volta terminato il processo di cottura, l'acqua dovrebbe essere rimossa dalla guida di raccolta per la condensa e dal serbatoio dell'acqua.

13- La piastra riscaldante dovrebbe essere pulita regolarmente. Per pulire utilizzare mezza tazza di aceto, che verserete sulla piastra riscaldante, aspettare qualche minuto prima di lavare con un panno bagnato. Non utilizzare alcun detergente abrasivo.

14- Pulire lamiera, griglia o l'attacco dell'olio solo con panni morbidi, non con materiali duri.

15- Per il processo di evaporazione si consiglia di utilizzare acqua distillata, se si utilizza per molto tempo l'acqua di rubinetto, questa potrebbe portare alla formazione di depositi di calcare sulla piastra riscaldante.

16- Se il forno non viene utilizzato per molto tempo, togliere il cavo dalla presa.

17- Non smaltire questo apparecchio con i rifiuti domestici. Smaltire l'apparecchio secondo le disposizioni locali.

18- Se si verifica un disturbo che non può essere risolto soltanto con il materiale di supporto per la soluzione dei guasti, la riparazione deve essere eseguita dal produttore stesso.

Smaltimento



Fare attenzione ad eseguire uno smaltimento appropriato del materiale da imballo.

Fare attenzione al fatto che i vecchi apparecchi elettrici non possono essere smaltiti con i rifiuti domestici, nel caso in cui questo prodotto dovesse essere smaltito in futuro. Si prega di utilizzare le strutture di riciclaggio ove presenti. Chiedere consiglio all'amministrazione locale o al vostro rivenditore per conoscere le possibilità di riciclaggio.

(Direttiva per vecchi apparecchi elettrici o elettronici)

Dati tecnici

Nome	**D 26**
Modello	SN1853ASL26T-D55
Nr. articolo	3065
Potenza assorbita:	230-240 V, 50 Hz, 1850 W (aria calda) 1250 W (grill)
Utilizzo in stand-by	2-3 Watt
Frequenza di funzionamento:	2450 MHz
Dimensioni esterne (A/L/P):	325x515x395mm
Dimensioni della camera di cottura (A/L/P):	230x355x310 mm
Capacità del forno:	26 litri
Cottura uniforme:	Sistema con piatto girevole
Peso netto	Ca. 14,2kg

Ci si riserva il diritto di apporre delle modifiche.

Per il D 26 è fornita una

Garanzia
di 2 anni

Per questo dispositivo è fornita una garanzia di 24 mesi, a decorrere dalla data di acquisto per difetti di fabbricazione o dei materiali. I diritti legali di garanzia secondo il §439 ff. BGB-E non sono pregiudicati da questa garanzia. Questa garanzia non copre difetti dovuti a uso improprio oltre a difetti che non influiscono sul funzionamento o sul valore intrinseco del fornello a induzione. Inoltre la garanzia non copre i componenti soggetti a usura o danni dovuti al trasporto o difetti dovuti a riparazioni che non sono state eseguite dal costruttore.
Questo apparecchio è realizzato per essere utilizzato in ambito privato (domestico) e le prestazioni sono commisurate.
L'eventuale utilizzo in ambito commerciale rientra nella garanzia solo se è paragonabile a un uso privato. Non è comunque pensato per un uso commerciale più ampio.

In caso di reclamo legittimo decideremo se riparare il dispositivo o sostituirlo con uno nuovo.

I difetti apparenti devono essere comunicati entro 14 giorni dalla data di consegna.

Per rivendicare i reclami in garanzia, vi preghiamo di contattarci prima di spedire l'apparecchio allo scontrino di vendita al seguente indirizzo.



Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
59757 Arnsberg
servizio: 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Le riparazioni per reclami non in garanzia verranno addebitate al minor costo possibile.